Redactor : **Iulia Cheşu**
Tehnoredactor : **Steliana Parizianu**
Coperta : **Kalab Francisc**



EDITURA CERES
Bucureşti, 1989

Natalia Tăutu-Stănescu



Cămara iernii

Păstrarea şi conservarea fructelor în gospodărie

Vol. I

După ce s-a terminat sterilizarea a doua, se dă jos cazanul și cînd apa s-a mai răcit, se scot borcanele pe o masă, la adăpost de curent și se acoperă cu o pătură groasă de lînă. A doua zi, cînd s-au răcit bine, borcanele se controlează dacă sînt ermetic închise și se așază pe rafturi, în cămară sau în pivniță.
Sterilizarea se mai poate face și în felul următor : se așază borcanele într-o tavă pe care a fost pusă mai întîi o cîrpă groasă, uscată. Se acoperă borcanele cu o cîrpă udă, bine stoarsă și se introduce tava în cuptor, întîi la foc potrivit, iar după cîteva minute se face focul mic și se ține timp de 30 minute. Se scoate tava, se înfășoară borcanele în pături groase și se lasă pînă ce se răcesc complet, după care se pun la păstrat.
Înainte de a pune conservele la păstrat, se controlează fiecare borcan sau sticlă în parte. În cazul în care celofanul s-a spart sau borcanul nu a fost bine închis din diferite cauze, se desface, se schimbă celofanul, se închide din nou după indicațiile date și se sterilizează încă o dată 5–10 minute.
Pentru reușita conservelor dumneavoastră trebuie să rețineți : curățatul legumelor, opărirea, așezarea în borcane, închiderea lor, la fel și prima sterilizare să se execute în aceeași zi. Dacă aceste operații succesive se fac pe rînd, în mai multe zile, conservele nu reușesc așa de bine și de multe ori, mai ales cînd sînt călduri mari, se pot chiar altera. Pentru acest motiv, este bine să se facă conserve în cantități mai mici, ca să se poată termina într-o singură zi tot procesul tehnologic de preparare.

CONSERVAREA LEGUMELOR PRIN USCARE

Constituie cea mai veche metodă de conservare, care se folosește însă cu bune rezultate și în zilele noastre. Prin uscare, legumele își păstrează în mare parte gustul, aroma, valoarea nutritivă și uneori chiar culoarea lor naturală. Această metodă se bazează pe eliminarea unei părți însemnate din apa conținută în legumele proaspete. Datorită procentului scăzut de apă, în legumele uscate nu se pot dezvolta microorganisme dăunătoare. Legumele se pot pune la uscat ca atare, dar mai recomandabil este să fie în prealabil opărite cu apă sau numai aburite, operație cunoscută și sub denumirea de blanșare. Aburirea este mai indicată la unele legume, întrucît se păstrează mai bine sărurile minerale și unele vitamine care nu rezistă la temperaturi mai ridicate. Pentru aburire, se așază pe foc o oală cu apă ușor sărată, 1–2%, plină pînă la 6–8 cm din înălțimea vasului. Cînd apa începe să fiarbă, se introduc legumele legate într-un tifon (fig. 5) și se acoperă vasul cu un capac. Apa din oală nu trebuie să ajungă la legume, care se opăresc numai în aburi pînă ce se înmoaie pe jumătate.
Opărirea se face de regulă tot cu apă clocotită, ușor sărată, circa 10–20 g sare la

1 litru de apă (1–2%), în care legumele se țin cîteva minute (3–8') în funcție de produs (fig. 4).

Legumele, opărite sau aburite, se pot usca afară la soare sau în bucătărie, așezînd pe mașina fierbinte, cu focul foarte mic sau chiar stins, un schelet de scînduri fixat pe cărămizi, sau în cuptorul aragazului, precum și în uscătorii special construite. Verdețurile se păstrează foarte bine prin uscare păstrîndu-și intactă aroma specifică, cu excepția mărarului care se conservă mai bine în sare. Se usucă în încăperi bine aerisite, întunecoase sau în aer liber, dar numai la umbră pentru a-și păstra culoarea verde. Verdețurile, de regulă,

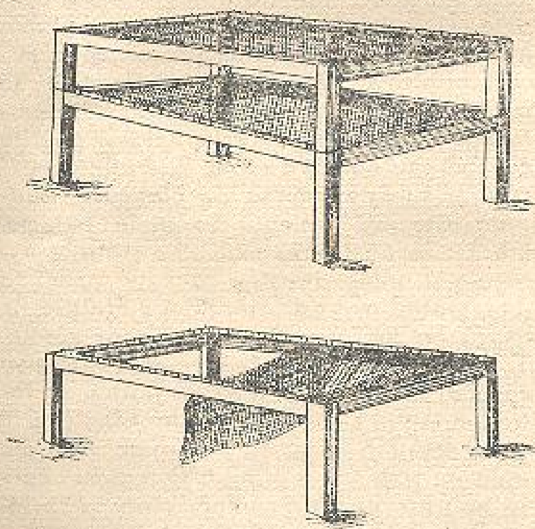


Fig. 15 – Uscarea legumelor la soare, pe plase simple sau suprapuse, fixate pe un cadru

nu se aburesc și nici nu se opăresc înainte de a fi puse la uscat.

Legumele care se pot păstra prin uscare sînt următoarele: fasole grasă, țucără sau verde, mazărea, ardeii grași, ciupercile, pătlăgelele vinete, mînătărcile, zarzavatul de supă, verdețurile etc. Iarna, înainte de a prepara diferite mîncăruri din legume uscate, acestea vor fi introduse într-un vas cu apă caldă unde se vor ține 10–15 minute, pînă se înmoaie și își iau apa pe care au pierdut-o (se hidratizează).

Fasole păstăi uscată

Se aleg păstăile proaspete, tinere, cu boabele mici și sănătoase, se curăță, se îndepărtează ațele, se spală bine și se așază într-o strecurătoare mai mare ca să se scurgă. Cînd s-a scurs toată apa, se leagă într-un tifon, care se introduce într-o oală cu apă clocotită și sărată, unde se țin 3–4 minute. Cantitatea de sare necesară este de 65 g la 5 litri apă. Fasolea este bine opărită atunci cînd îndoind o păstaie, nu se rupe. După ce a fost opărită, se introduce imediat într-un vas cu apă rece unde se ține 3–5 minute, după care se scoate pe o strecurătoare smălțuită sau pe o sită și se lasă să se scurgă. Se pune apoi la uscat la soare sau deasupra mașinii de gătit, pe un schelet de scînduri peste care s-a întins o pînză rară sau un tifon. Păstăile se așază răsfirate, ca să se usuce bine.

Dacă se usucă o cantitate mai mică, se înșiră păstăile verzi pe sfori, în șiruri potrivit de mari, se aburesc sau se opăresc

ca mai sus, după care se clătesc cu apă rece. Șirurile se atîrnă afară, la aer și soare. Fasolea trebuie strînsă numai atunci cînd este foarte bine uscată, căci altfel mucegăiește. Pentru acest motiv este necesar să se întoarcă păstăile, pentru a se usca bine pe toate părțile. Această operație trebuie să se facă de cîteva ori pe zi pînă cînd păstăile sînt bine uscate.

Mazărea boabe uscată

Se alege mazărea proaspătă, cu boabele neîntărite, mici. Se scot boabele din păstăi, se leagă într-un tifon și se aburesc sau se opăresc în apă sărată (1–2%) care clocotește, unde se țin 4–6 minute. În timpul fierberii se înlătură spuma ce se formează la suprafața apei, cu o lingură specială cu găuri. Se scoate și se așază pe o sită ca să se scurgă bine, fără a se mai clăti în apă rece. Cînd s-a scurs toată apa, se răstoarnă pe un schelet de scînduri peste care s-a întins o pînză rară sau un tifon, foarte curat și se dă afară la aer și soare sau se pune deasupra mașinii de gătit. Boabele se așază într-un singur strat și se întorc de două-trei ori pe zi, pentru a se usca pe toate părțile. Se strîng cînd sînt foarte bine uscate.

Rădăcini de morcovi, țelină, pătrunjel și păstîrnac uscate

Rădăcinile se curăță, se spală și se taie în felii subțiri, care se opăresc în apă clocotită, ușor sărată (1–2%), unde se țin 6–8 minute. Se scot, se scurg bine de apă

și se pun la uscat procedînd ca la celelalte legume. Cînd sînt foarte bine uscate, se strîng și se pun în pungi care se păstrează în cămară.

Fiecare rădăcină se opărește și se usucă separat. Păstrarea se face tot în pungi separate, pentru a putea fi folosite în proporția dorită la prepararea mîncărurilor.

Ardei grași uscați

Se aleg ardei verzi sau roșii, nu prea mari, dar foarte proaspeți. Se curăță, tăind în jurul codiței un căpăcel, se scot cotoarele, se golesc ardeii de semințe, apoi se spală și se așază pe o sită cu gura în jos pentru a se scurge bine apa. Se opăresc în apă clocotită sărată (65 g sare la 5 litri apă) unde se țin 3–4 minute, după care se scot, se clătesc în apă rece și se pun la aer, la uscat. În timpul zilei se întorc de cîteva ori pe toate părțile, ca să se usuce bine. Acești ardei se folosesc pentru umplut. Pentru supe, ciorbe, ghiveci sau alte mîncăruri, ardeii se opăresc întregi, fără a scoate cotorul și semințele, după care se înșiră pe o sfoară. Înainte de a fi opăriți, ardeii se recomandă să fie verificați, pentru a înlătura pe cei care sînt prea iuți. Ardeii se strîng și se pun la păstrat numai cînd sînt foarte bine uscați.

Ardeii grași se mai pot usca și tăiați în șuvițe, astfel: se aleg ardeii, se îndepărtează codițele și semințele, apoi se spală și se lasă să se scurgă pe o strecurătoare.

Cînd sînt bine zvîntați, se taie în șuvițe subțiri, se opăresc în apă clocotită cu sare și se usucă, procedînd întocmai ca și la

celelalte legume uscate (fasole, rădăcinoase). Ardeii astfel uscați se folosesc la supe, ciorbe, tocană etc.

Zarzavat uscat pentru supe și ciorbe

Se curăță morcovul, păstîrnacul, pătrunjelul și țelina, se spală bine, se lasă să se scurgă și se taie fideluță ca pentru ciorbă. În cazul cînd acest zarzavat se pregătește pentru uscat, amestecat, trebuie ținut seama în ce proporție se asociază. Astfel, morcovii trebuie să fie în cantitate dublă față de pătrunjel și păstîrnac, iar țelina jumătate din cantitatea totală, păstrînd proporția în care se folosesc de regulă aceste legume, în stare proaspătă, la supe și ciorbe sau după dorința fiecărei gospodine. În continuare se procedează ca la rețeta precedentă.

Ciuperci uscate

Modalitatea cea mai indicată de conservare a ciupercilor pentru iarnă, utilizată atît pentru cantități mai mari cît și în gospodărie, pentru cantități mai mici, este uscarea lor. Acest procedeu se poate aplica atît la ciupercile de cultură cît și la cele recoltate din păduri și livezi (bureți). Ciupercile mai mari se pot tăia felii, iar cele mai mici se usucă întregi. Uscarea se face de regulă la soare, ciupercile fiind așezate pe site sau înșirate pe ață.

Se aleg ciuperci tinere, proaspăt culese și sănătoase. Se îndepărtează codițele și se

șterg bine cu o cîrpă uscată și foarte curată. Dacă nu avem ciuperci suficiente, putem usca și codițele. Ciupercile nu se spală înainte de a fi puse la uscat, deoarece se zvîntă foarte greu, dar se spală bine cînd sînt uscate, înainte de a le pregăti. Spre deosebire de celelalte legume, ciupercile se dau mai întîi la cuptor, deoarece conțin o cantitate mai mare de apă. Ele se așază pe o tavă și se introduc în cuptorul cald, după ce s-a stins focul, lăsîndu-se 20—30 minute. Ușa de la cuptor se lasă deschisă pentru a se evacua aburii degajați de ciuperci și pentru a intra aerul. Ciupercile astfel zvîntate se pun la uscat la aer și soare sau deasupra mașinii de gătit, procedînd ca și la celelalte legume. Ciupercile bine uscate trebuie să se rupă la îndoire. Dacă nu sînt bine uscate se mucegăiesc și nu mai pot fi folosite.

Mînătărci uscate

Cînd se culeg din pădure, se îndepărtează imediat partea codiței care a fost îngropată, pentru a nu se împrăștia pămîntul, deoarece nu se spală niciodată înainte de a se usca. Se taie mînătărcile în feliuțe groase de un deget și dacă sînt mai mari se scot codițele. Se înșiră apoi feliile, la fel și codițele, pe ață și se atîrnă la uscat. De obicei, cînd la bucătărie este multă căldură, șirurile de mînătărci se atîrnă deasupra mașinii de gătit, deoarece se usucă mult mai repede, altfel se așază afară la aer, ferite însă de soarele prea puternic. Cînd s-au uscat foarte bine, se string și se așază la păstrat în săculețe din pînză

sau pungi confecționate din hîrtie, introduse în pungi din material plastic, bine legate la gură, atîrnate în cămară. Din cînd în cînd trebuie verificate. Dacă s-au înmuiat și nu se mai rup la îndoire, se întind la soare sau se dau la cuptor, la foc foarte mic, 5–6 minute. Mînătărcile, înainte de a fi pregătite, se introduc într-un vas cu apă caldă, în care se țin 10–15 minute ca să se înmoaie, după care se limpezesc bine în apă rece.
Din mînătărcile conservate în acest fel se poate prepara ciulama, mîncare cu carne, un soté foarte bun, care poate fi folosit drept garnitură la fripturi etc.

Verdețuri uscate

Frunzele de pătrunjel, mărar, tarhon, leuștean, țelină, se usucă în aer liber, în timpul verii, în lunile iulie și august, evitînd soarele prea puternic.
Se aleg frunzele verzi și sănătoase, se spală bine în mai multe ape sau sub un jet de apă, se zvîntă într-un prosop curat și se pun răsfirate în straturi subțiri, pe o pînză întinsă peste o ramă de lemn, la umbră, sau într-o încăpere întunecoasă, bine aerisită. Frunzele se întorc din cînd în cînd, pentru ca să se usuce bine pe toate părțile. Se pun la păstrat cînd sînt foarte bine uscate și strînse în mînă sînt sfărîmicioase.
Verdețurile se usucă și se depozitează separat, în săculețe de pînză. Nu se amestecă între ele, deoarece nu toate au aceeași întrebuințare la gătit. Pe fiecare săculeț se lipește cîte o etichetă pe care este trecut conținutul respectiv.

Pentru mai multă siguranță, frunzele de țelină, care sînt mai groase, se opăresc înainte 3–4 minute, pentru a se usca mai ușor.

Cimbru uscat

Se recoltează planta întreagă (cu rădăcină) în perioada înfloririi, cînd cimbrul este cel mai aromat. Se spală bine și se agață cu o sfoară, cu rădăcina în sus, la umbră, într-un loc bine aerisit. După uscare se îndepărtează rădăcina și se păstrează buchețelele în pungi sau se mărunțește și se pune în borcane închise ermetic. Planta întreagă se folosește la preparatele care fierb timp mai îndelungat (fasole boabe, ciorbe etc.), iar mărunțită se presară peste fripturi sau se pune în diverse tocături.

CONSERVAREA LEGUMELOR PRIN STERILIZARE

Conservarea legumelor în apă. Legumele care se pot conserva prin această metodă sînt următoarele : fasolea țucără, verde sau grasă (lată), mazărea, conopida, sparanghelul, ardeii grași, spanacul și ștevia, frunzele de viță, dovleceii în floare, ciupercile, țelina, morcovii, porumbul verde, verdețurile etc.

Fasolea păstăi (țucără sau verde) conservată în apă

Se aleg păstăile proaspete și foarte tinere, fără ațe sau cu ațe foarte puține. Se curăță la capete și de eventualele ațe, se spală și se opăresc într-un vas cu apă clocotită și sărată (1–2%), unde se țin 5–6 minute de cînd apa a început să fiarbă.

Fasolea verde, numită franțuzească, care este foarte subțire, se așază într-un tifon și se scufundă în apa clocotită, de două sau trei ori. Nu se ține mai mult deoarece, fiind foarte subțire, se rupe. După ce fasolea a fost opărită, se scurge bine de apă într-o strecurătoare, se spală imediat cu multă apă rece, sub robinet și se introduce în sticle sau borcane. Dacă se folosesc sticle obișnuite, este bine ca păstăile să fie

tăiate în două, pentru a se introduce și a se scoate cu mai multă ușurință. În borcane se pot așeza păstăile întregi, în poziție verticală, mai ales fasolea verde rotundă sau cea țucără. După ce borcanele au fost umplute cu păstăi pînă mai jos de margine cu 3–3,5 cm, se toarnă din apa în care au fost opărite atît cît să acopere fasolea cu 1–2 cm, avînd grijă să se lase un spațiu gol de 1,5–2 cm, pînă la gura borcanului, pentru a avea loc să fiarbă. Conservele de fasole se sterilizează timp de 30 minute. Dacă fierberea se prelungește mai mult, fasolea se înmoaie și își pierde din valoarea nutritivă. Pentru cea de-a doua sterilizare, borcanele sau sticlele se lasă în cazanul în care au fiert, pînă a doua zi. Se completează apa care a scăzut din cazan și se pune din nou la foc, unde se lasă numai 10–15 minute de cînd începe apa să fiarbă în clocote.

Fasolea grasă (lată) conservată în apă

Se aleg păstăile tinere și foarte proaspete. Se curăță la capete și de ațe și se rup în două pe lungime.

Într-un vas cu apă clocotită și puțin sărată (1–2%), se introduce fasolea și după cîteva clocote se scoate, apoi se lasă să se răcească. Păstăile se așază în sticle de lapte, bine spălate și opărite, fără să fie îndesate. Se toarnă apa în care a fost opărită fasolea, după ce s-a răcit, adăugînd sare după gust, de asemenea o pastilă de aspirină sau un vîrf de cuțit de conservant,

4 – Cămara iernii vol. I – cd. 225

pentru fiecare sticlă. Deasupra se pune ulei de un deget. Se şterg bine sticlele, se închid cu două rînduri de celofan sau cu intestine de vită şi se sterilizează timp de 30 minute. Se dă jos vasul de pe foc şi cînd apa s-a răcit, se scot sticlele, se şterg şi se aşază la păstrat.

Mazărea verde conservată în apă

Întrucît se alterează foarte repede, conservele de mazăre se prepară în cantităţi mai mici (pentru o singură zi), în mai multe zile, pînă ce se obţine cantitatea dorită. Se alege mazărea proaspătă şi foarte tînără, cu boabele mici. Deoarece această legumă este mai dificilă la conservat, se recomandă ca spălarea sticlelor şi borcanelor să se facă cu mai multă precauţie, iar operaţiile tehnologice de conservare să se efectueze neapărat într-o singură zi, pentru o anumită cantitate de mazăre.

Se scot boabele din păstăi, se spală şi se opăresc în apă sărată timp de 4–5 minute. În timp ce fierbe apa, se curăţă spuma ce s-a format la suprafaţă. Bobul de mazăre se consideră suficient de opărit dacă, strîngîndu-l între degete, se simte uşor muiat. Mazărea opărită se răceşte şi se aşază pe o sită să se scurgă bine, după care se introduce în sticle. Deasupra se adaugă un vîrf de cuţit de conservant diluat într-o lingură de apă caldă. Se umplu apoi sticlele cu apa (răcită) în care a fost opărită mazărea şi care se recomandă să se mai fiarbă încă cîteva clocote, după care se

lasă să se răcească. Apa trebuie să acopere mazărea cu două degete. Sticlele se închid cu dopuri noi de plută, care au fost fierte în apă un sfert de oră şi apoi limpezite bine tot cu apă caldă. Sticlele astfel închise şi legate cu sfoară se sterilizează timp de 40–45 minute în prima zi. Se dă jos cazanul şi se lasă pînă a doua zi cînd se face a doua sterilizare timp de 15–20 minute. După ce s-au răcit, sticlele se scot din cazan, se şterg, se lasă să se usuce dopurile, apoi se acoperă cu capsule, parafină sau smoală.

Mazărea conservată în acest fel se foloseşte la prepararea diferitor mîncăruri sau ca garnitură, la pateuri, friganele, fripturi etc.

Varza de Bruxelles conservată în apă

Se aleg verzişoare cît mai mici, se curăţă de frunzele galbene de deasupra, se spală bine în mai multe ape, se lasă să se zvînte, după care se opăresc 10–15 minute, se răcesc şi se aşază în borcane, care se umplu cu apa în care au fiert. Se şterg marginile borcanelor cu o vată înmuiată în alcool, apoi se închid legîndu-le cu două rînduri de celofan sau cu intestine de vită. În prima zi se sterilizează 30 minute, iar a doua zi 10 minute. Cînd borcanele s-au răcit se controlează dacă sînt ermetic închise şi se aşază la păstrat într-un loc rece, uscat şi bine aerisit.

Varza de Bruxelles astfel conservată se poate pregăti cu carne, cu brînză sau drept garnitură la diferite fripturi.

Conopidă conservată în apă

Se alege conopida proaspătă, fără pete, albă și bine îndesată. Se desface în buchețele, se curăță de frunzulițe și se taie cotoarele. Deoarece uneori conopida poate avea viermișori, se introduc buchețelele mai întîi în apă sărată, unde se lasă jumătate de oră. Se scot, se spală bine și se așază pe o sită să se scurgă de apă, după care se opăresc 5–6 minute în apă sărată. Se scot, se răcesc, se lasă să se scurgă, se pun în borcane și se toarnă deasupra apa în care au fost opărite și care trebuie să depășească conopida, lăsînd însă borcanul gol pe o distanță de 1,5–2 cm de margine. Se șterg bine marginile borcanului, cu o vată muiată în alcool, după care se închid cu două rînduri de celofan sau cu intestine de vită. Se sterilizează timp de 25–30 minute în prima zi și 10–15 minute a doua zi. Din conopida astfel conservată se prepară conopida cu unt și pesmet, sufleu sau mîncare cu carne.

Gulii conservate în apă

Se aleg gulii proaspete și foarte tinere, deoarece cînd sînt mai bătrîne devin ațoase. Se curăță de coajă, se spală și se taie în felii groase de 0,5 cm. Se opăresc timp de 8–10 minute, se scot, se lasă să se scurgă de apă și apoi se așază feliile unele peste altele, în borcane. Se umplu apoi borcanele cu apa în care au fiert, atît cît să le acopere cu un deget, lăsînd borcanul gol 1,5–2 cm din margine pentru a avea loc să fiarbă. Se sterilizează

30–35 minute în prima zi și 10 minute a doua zi. Guliile conservate în acest fel se folosesc la diferite mîncăruri cu sau fără carne.

Sparanghel conservat în apă

Se alege sparanghelul foarte tînăr, proaspăt și se curăță cu multă atenție pentru a nu se rupe vîrfurile care sînt fragile. Se rade ușor cu un cuțit, curățindu-l de fibrele tari fără a atinge vîrfurile. Se taie apoi toate firele egale după înălțimea borcanelor, înlăturînd partea lemnoasă care nu trebuie folosită, apoi se opăresc 3–4 minute, cu multă atenție să nu se rupă, în apă clocotită cu sare, se răcesc și se așază în borcane. Cînd sparanghelul este foarte tînăr, nu mai este necesar să se opărească. Se așază cu vîrfurile în sus în borcane, care se umplu cu apa în care a fost opărit. Se sterilizează 25–30 minute în prima zi și 10–15 minute a doua zi. Sparanghelul astfel conservat se servește cu un sos alb, cu maioneză sau salată cu lămîie și ulei.

Ardei grași pentru umplut, conservați în apă

Se aleg ardeii proaspeți, cărnoși și nu prea mari. Se taie un căpăcel în jurul codiței și se scot cotoarele, se curăță de semințe și de vinișoare, după care se gustă, înlăturînd pe cei iuți. Se spală bine, se lasă să se scurgă și se opăresc 3–4 minute. Se scot, se scurg bine de apă și se

așază în borcane, unul în altul, cu atenție, pentru a nu se rupe. În acest mod încap mai mulți ardei în borcan. Se umplu apoi borcanele cu apa în care au fost opăriți ardeii. Se sterilizează în prima zi 25—30 minute, iar a doua zi 10—15 minute.

Ardei grași pentru umplut, conservați în apă cu hrean I

Se aleg ardeii pentru umplut, se curăță și se spală procedînd ca mai sus. Se curăță hreanul, se spală bine, se despică în două și se taie în bucăți lungi cît ardeii. Se introduce apoi cîte o bucată de hrean în fiecare ardei și se așază ardeii într-un borcan mare, unul lîngă altul, fără a-i îndesa. Între ardei se mai adaugă cîte o bucată de hrean, din loc în loc. Se fierbe apa în clocote și se toarnă peste ardei, opărindu-i. Se așază borcanul peste o masă dublată cu tablă sau peste două lame de cuțit (ca să nu se spargă și se toarnă apă clocotită pînă se umple borcanul. Deasupra se adaugă ulei într-un strat gros de două degete, se leagă imediat cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și se înfășoară într-o pătură în care se lasă pînă ce se răcește complet, apoi se așază în cămară sau în pivniță. Ardeii conservați după această rețetă sînt foarte gustoși și rămîn întregi, tari și aspectuoși, putîndu-se păstra pînă la noua recoltă, fiind recomandați mai ales în regimurile hiposodate (cu puțină sare de bucătărie).

Ardei grași pentru umplut, conservați în apă cu hrean II

Ardeii pregătiți ca la rețeta anterioară se pun în borcane, unul în altul. La 50 ardei se curăță 3—4 bucăți de hrean și se taie șuvițe subțiri, care se așază printre ardei. Se toarnă apa clocotită, sărată după gust și se așază deasupra peste ardei o scîndurică pe care se pune o greutate, pentru ca toți ardeii să fie acoperiți cu lichid. Se șterg cu puțin alcool marginile borcanului, după care se leagă imediat cu două rînduri de celofan și se așază la răcoare.

Spanac, ștevie, urzici, conservate în apă

Se aleg frunzele tinere și se curăță de cotoare. Se spală bine în mai multe ape, se lasă să se scurgă și se opăresc în apă sărată, 1—2 minute. Se strecoară, se așază în borcane și se toarnă deasupra apa în care au fost opărite. Se închid borcanele și se sterilizează în prima zi 20—25 minute, iar a doua zi 8—10 minute. Se prepară sub formă de piure, sufleuri, cu ochiuri, garnituri la fripturi etc.

Frunză de viță I, conservată în apă

Se aleg frunzele tinere, se înlătură codițele, se spală bine și se așază pe o strecurătoare să se scurgă. Se opăresc apoi timp de 2—3 minute, după care se scot, se scurg și se așază una peste alta în

borcane. Frunzele de viță se mai pot aranja în borcane, după ce s-au opărit, puse una peste alta 14—15 foi și apoi răsucite sub formă de suluri. Se completează cu apa în care s-au opărit. Se sterilizează în prima zi 10—15 minute, iar a doua zi 5—6 minute.

Frunză de viță II, conservată în apă

Se aleg frunzele, se spală, se așază unele peste altele într-un vas și se toarnă pe deasupra o saramură rece, mai tare, din 45 g sare grunjoasă la 1 litru de apă. Peste o oră se scot frunzele și se pun într-un borcan de sticlă sau de pămînt. Se adaugă un vîrf de cuțit de conservant diluat în puțină apă caldă și se fixează deasupra două scîndurele. La saramura în care au fost ținute frunzele, se mai adaugă 1 litru de apă. Se pune saramura pe foc și cînd clocotește, se toarnă în borcane peste frunze. Se leagă imediat borcanul cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și se înfășoară într-o pătură groasă unde se lasă pînă ce s-a răcit complet, după care se pune la păstrat la un loc rece. Înainte de a le folosi, frunzele de viță se pun de seara într-un vas cu apă caldă, pentru a se desăra.

Dovlecei cu floare conservați în apă

Se aleg dovlecei foarte tineri, sănătoși și mici, în așa fel încît să încapă în borcane de 1 kg, așezați vertical (în picioare) avînd

grijă să rămînă un spațiu gol de 3—4 cm din margine. Se opăresc 3—5 minute. Se scot, se lasă să se scurgă, se așază în borcane, unul lîngă altul și se toarnă deasupra apa în care au fost opăriți. Se sterilizează în prima zi 25—30 minute, iar a doua zi 10 minute. Din dovleceii astfel conservați se pot prepara sufleuri sau diferite mîncăruri.

Dovlecei pentru umplut conservați în apă

Se aleg dovlecei mai mari și se scobesc de miez cu ajutorul unei lingurițe. Se sărează ușor pe dinăuntru și pe dinafară și se lasă pînă a doua zi cînd se scurg de zeama pe care au lăsat-o și se așază în borcane cu partea scobită în sus. În continuare se procedează ca la rețeta precedentă.

Ciuperci conservate în apă I

Se aleg ciuperci de cultură mici, albe, foarte proaspete. Se curăță de codițe și pielițe, se spală și apoi se opăresc 5—6 minute, după care se scot și se așază pe o sită să se scurgă bine. Se introduc apoi ciupercile în borcane și se toarnă deasupra apa în care au fost opărite. Se sterilizează în prima zi 30 minute, iar a doua zi 15 minute.

Din ciupercile astfel conservate se prepară ciulama, pilaf etc. sau diferite garnituri la fripturi.

Ciuperci conservate în apă II

Prin acest procedeu se pot conserva atît ciupercile de cultură cît și cele recoltate din păduri și livezi. Condiția esențială în reușita conservării este aceea că ciupercile să fie foarte proaspete, recoltate chiar în ziua respectivă, sănătoase, tinere. Se aleg, se curăță și se fierb în apă cu sare circa 15 minute din momentul în care apa a dat în clocot. Se scot cu o spumieră, se lasă să se răcească și se pun în borcane mici de 1–2 litri. Peste ciuperci se toarnă o saramură rece preparată din 25 g sare de bucătărie la un litru de apă, fiartă în clocote cîteva minute și apoi lăsată să se răcească. Saramura se toarnă peste ciuperci întotdeauna numai rece, în caz contrar conservele se strică. Borcanele se leagă cu celofan pus în două și se păstrează la rece. Înainte de folosire se desărează în apă rece.

Ciuperci conservate în apă III

Se aleg ciuperci mărunte, tinere și sănătoase. Se înlătură cele putrezite sau viermănoase. Ciupercile alese pentru conserve, se curăță, se desfac codițele, se spală bine și se lasă într-o strecurătoare ca să se scurgă de apă. Se introduc apoi într-un vas cu apă clocotită, care conține 20 g sare de bucătărie și 5 g acid tartric la un litru de apă (acidul tartric are proprietatea de a păstra culoarea ciupercilor și de a da un gust mai bun conservelor), unde se lasă 4–6 minute pentru ciupercile mici și 6–8 minute pentru cele mai

mari și mai bătrîne. După opărire, se spală imediat cu apă rece. Cînd ciupercile sînt bine scurse de apă, se așază în borcane, lăsînd un spațiu gol de 1,5–2 cm pînă în marginea borcanului. Pe deasupra se toarnă apă în care s-au dizolvat 20 g sare de bucătărie și 2 g sare de lămîie la un litru de apă. Borcanele se închid cu două rînduri de celofan, după care se sterilizează 60 minute borcanele de un litru și 40 minute cele mai mici.

Ciuperci conservate în apă IV

Se aleg ciuperci albe, mici, se curăță bine cu o periuță, se spală și se introduc într-un vas cu apă fierbinte să dea un clocot. Se scot, se scurg bine de apă și se așază îndesate în borcane mici de sticlă. Separat se pune la fiert o parte din apa în care au fiert ciupercile și două părți oțet de vin. Se adaugă sare după gust, boabe de piper, cîteva foi de dafin. Se pune la foc și cînd clocotește se dă vasul la oparte și se lasă să se răcească, după care se toarnă în borcane, lăsînd un spațiu gol de 1,5–2 cm din marginea borcanului. Cînd sînt gata se acoperă și se leagă cu două rînduri de celofan. Borcanele se țin la sterilizat după mărime, borcanele de 1 litru, 50 minute, iar cele mai mici, 35 minute. După o zi sau două de la prima sterilizare, aceste conserve trebuie sterilizate a doua oară timp de încă 20 minute. Aceasta, a doua sterilizare, este necesară din cauza procentului mare de proteine din ciuperci, care fac mai dificilă conservarea.

Spanac cu ştevie conservate în apă

La 4 kg spanac se iau 2 kg ştevie. Se iau zarzavaturile foarte proaspete, se curăţă cu atenţie, îndepărtînd frunzele îngălbenite sau stricate. Se spală bine sub un jet de apă rece şi se lasă un timp să se scurgă. Se aşază într-un vas mare spanacul şi ştevia, se toarnă deasupra 2 litri apă fiartă şi sărată după gust. Se lasă să fiarbă 2–3 minute, după care se umple borcanele care au fost încălzite în prealabil (ca să nu se spargă). Se închid cu două rînduri de celofan şi se sterilizează 40 de minute. Din conservele de spanac cu ştevie se pot prepara mîncăruri cu carne, sufleuri, diferite garnituri la fripturi etc.

Pătlăgele roşii conservate în apă

Se aleg roşii mici, rotunde, cărnoase, proaspete şi foarte tari. Se curăţă de codiţe, se spală şi se aşază pe o sită ca să se scurgă bine apa. Cînd s-au zvîntat, se înţeapă cu o scobitoare, de 3–4 ori fiecare, pentru a le pătrunde saramura, şi se aşază în borcane, cu grijă, fără a le îndesa. Se prepară o saramură dintr-o lingură rasă de sare la un litru de apă şi se lasă pe foc pînă ce clocoteşte. Se ia de pe foc, se lasă să se răcească şi se toarnă peste roşii. Se sterilizează în prima zi 25 minute, iar a doua zi 10 minute.

Ţelina conservată în apă

Se aleg rădăcinile de ţelină cu coaja netedă, fără prea multe rădăcini subţiri. Se curăţă de pămînt şi de rădăcinile subţiri, apoi se spală în mai multe ape şi se rade coaja cu un cuţit. Se spală bine, se taie felii groase de 5–6 mm, care se opăresc 6–7 minute. Feliile se scot, se scurg de apă şi se aşază în borcane, unele peste altele. Se completează cu apa în care au fost opărite. Se sterilizează în prima zi 30–35 minute şi a doua zi 10 minute. Ţelina astfel conservată se foloseşte la diferite salate şi mîncăruri cu sau fără carne.

Morcovii conservaţi în apă

Se aleg morcovii tineri, nu prea mari, proaspeţi şi foarte sănătoşi. Se spală bine, se curăţă şi dacă sînt mai mici se lasă întregi, cînd însă sînt mai mari, se taie în două. Se spală, se scurg de apă şi se opăresc 15 minute. Se aşază în borcane, pe înălţime, unul lîngă altul şi se completează cu apa în care au fost opăriţi. Se sterilizează în prima zi 40–45 minute şi a doua zi 15–20 minute. Din morcovii astfel conservaţi se pot prepara soteuri sau diferite alte mîncăruri.

Porumbul verde conservat în apă

Se recoltează ştiuleţii neajunşi la maturitate, cu bobul în lapte. Se taie vîrful şi cotorul şi se spală bine, înlăturînd toate firele de mătase. Ştiuleţii astfel pregătiţi

se fierb 50–55 minute, după care se scot, se scurg de apă pe o strecurătoare și se așază apoi în borcane. Dacă se folosesc borcane mai înalte, știuleții se pun întregi, dacă însă borcanele sînt mici, se taie fiecare știulete în două și se aranjează unul lîngă altul în picioare. Se toarnă în borcane apa în care au fost opăriți știuleții, avînd grijă să fie acoperiți cu lichid. Din marginile borcanelor se lasă un spațiu gol de 1,5–2 cm. Se sterilizează în prima zi 40–50 minute, iar a doua zi 20–25 minute.

Păstăi de bob conservate în apă

Pentru conservat se folosesc numai păstăile foarte proaspete, recent recoltate deoarece se ofilesc și se înnegresc foarte repede depreciindu-se atît calitativ cît și estetic. Se aleg păstăile tinere, fără ațe, cu semințele abia formate. Se îndepărtează vîrful păstăii (ca la fasole), se spală cu multă apă, se scurg și se opăresc în apă fiartă, puțin sărată (1–2%) pînă ce se înmoaie ușor. Se lasă să se răcească sau se răcesc cu apă rece și se pun în borcane. Între păstăi se poate pune, după gust, mărar sau pătrunjel tocat. Se umplu borcanele cu saramura în care au fost opărite păstăile, se leagă cu celofan și se sterilizează 30 de minute în prima zi și 15–20 minute a doua zi. Păstăile astfel conservate se pot folosi la mîncăruri cu sau fără carne, precum și ca aperitiv cu mujdei, oțet și ulei.

Conservarea legumelor în suc de roșii. Legumele conservate prin sterilizare în suc de roșii rezistă bine un timp îndelungat, fără a-și pierde substanțele nutritive sau gustul. Deoarece la conservele preparate cu suc de roșii nu se mai folosește apa în care au fost opărite legumele și în care acestea își lasă o parte din vitamine și săruri, se recomandă să se opărească în apă foarte puțină sau, mai bine, să se aburească. Aburirea se face așezînd un vas cu apă puțină pe foc (4–5 degete). Cînd apa clocotește, se introduc legumele în vas, legate într-un tifon sau puse într-o sită, observînd să nu ajungă pînă la apa din oală, după care aceasta se acoperă cu un capac. Se lasă astfel legumele deasupra apei care clocotește, 10–20 minute, după care se scot și se așază în borcane sau în sticle, peste care se toarnă sucul de roșii.

Sucul de roșii folosit la conservarea legumelor se prepară în felul următor. Se aleg roșiile bine coapte, fără pete sau mucegai, îndepărtînd, dacă este cazul, partea atacată. Se spală bine în mai multe ape, după care se rup în patru și se pun într-un vas la foc potrivit. Cînd începe să clocotească, se amestecă continuu cu o lingură de lemn pînă cînd roșiile sînt foarte bine fierte. Se dă vasul jos de pe foc și se lasă să se răcească. Se trec apoi roșiile prin sită cu ajutorul unei linguri de lemn, frecînd bine pînă cînd nu mai rămîn pe sită decît pielițele și semințele. Sucul obținut se sărează după gust sau cu o jumătate de linguriță de sare la un litru de suc. Se sterilizează în prima zi 20 minute, iar a doua zi 10 minute.

Suc de roșii I

Acest suc se folosește atît la supe și ciorbe cît și la diferite mîncăruri și sosuri. Se recomandă să se folosească sticle mai mici, de jumătate kilogram sau chiar de un sfert, deoarece cînd se desface o sticlă, conținutul trebuie consumat imediat, întrucît în contact cu aerul se alterează. Se aleg roșii sănătoase și foarte bine coapte, se spală bine, se rup în două și se așază într-o oală la foc mic. Se amestecă din cînd în cînd cu o lingură de lemn pentru ca să nu se lipească de fundul vasului. Cînd roșiile sînt foarte bine fierte, se dă oala jos de pe foc, se lasă să se răcească și se trec prin sită frecînd bine cu lingura, în așa fel încît să nu rămînă pe sită decît pielițele și semințele. Lichidul rezultat se așază pe foc, se adaugă puțină sare (la 1 litru de lichid, jumătate linguriță de sare) și se lasă să clocotească cîteva minute. După gust, se adaugă pătrunjel verde, frunze de țelină, tăiate mărunt, foi de dafin, usturoi, piper negru etc. În acest timp sticlele, care au fost bine spălate și scurse de apă, se încălzesc în cuptor. Se toarnă sucul clocotit în sticle, care se închid cu dopuri sau, dacă se folosesc sticle de lapte, cu două foi de celofan. Pentru ca sticlele să nu se spargă, se face această operație pe masa din bucătărie, dacă este dublată cu tablă sau pe cîte două lame de cuțite. Sticlele se înfășoară imediat în pături groase, în care se lasă o zi sau chiar două, pînă s-au răcit complet. Se pun la păstrat într-un loc uscat și bine aerisit. Dacă sticlele nu se pot păstra bine

mai mult timp, deoarece în locuință nu există condiții, se recomandă să se sterilizeze timp de 30 minute. După ce sticlele s-au răcit și dopurile s-au zvîntat, se acoperă cu capsule, parafină sau smoală și se pun la păstrat.

Suc de roșii II

Se aleg roșiile foarte bine coapte și sănătoase ; se taie în două și se trec prin mașina de tocat carne (foarte bine spălată și opărită) la care se scoate spirala, sita și cuțitul și se înlocuiesc cu un dispozitiv special care se găsește în comerț. Acest dispozitiv reține toate pielițele și semințele, lăsînd astfel să treacă numai pulpa roșiilor, care se toarnă printr-o pîlnie direct în sticle obișnuite. În magazinele de specialitate se găsesc și storcătoare de alt tip, de care ne putem servi în acest scop. Sticlele se umplu numai pînă la gît și se adaugă cîte un vîrf de cuțit conservant și tot atîta sare. Se închid cu dopuri care se fixează cu sfoară de gîtul sticlei (vezi fig. 11) și se sterilizează 20 minute. Cînd sticlele s-au răcit și dopurile s-au zvîntat, se acoperă cu capsule, parafină sau smoală.

Conservantul se poate înlocui printr-o nouă sterilizare efectuată a doua zi, care durează numai 10–15 minute. Preparat în felul acesta (fără conservant), se recomandă să fie băut ca atare dimineața sau în cursul zilei ; este sănătos și în același timp foarte gustos, mai ales dacă se servește rece.

Dacă roșiile sînt prea acre, la preparare se adaugă zahăr sau miere de albine, după gust.

Bame în suc de roșii I

Se aleg bamele mici, tinere și foarte proaspete. Bamele mari, care sînt trecute din copt și au semințele tari, se înlătură. Se aleg bamele, se taie codițele, se spală și se opăresc într-un suc de roșii mai subțire, după cum urmează. Sucul de roșii se lasă 15–30 minute să se decanteze și se ia numai partea de deasupra care este mai puțin densă. Se pune pe foc adăugînd un vîrf de cuțit de sare de lămîie dizolvată în puțină apă. Cînd clocotește, se introduc bamele puse într-un tifon și se țin 3–4 minute, după care se scot, se lasă să se scurgă și să se răcească. Se așază apoi în sticle, de preferat de lapte. Sticlele nu se umplu complet, lăsînd un spațiu gol, de 2–3 cm, la fel ca la borcane, pentru a fierbe bine sucul. După ce s-au așezat bamele, se pune în fiecare sticlă și cîte o roșie mică, tare, foarte bine spălată și zvîntată. Pentru mai multă siguranță, la conservarea bamelor, care sînt mai puțin rezistente, se recomandă să se adauge un vîrf de cuțit de conservant diluat în puțină apă, la fiecare sticlă. Se umplu apoi sticlele cu sucul de roșii, omogenizat bine. Sucul trebuie să treacă de nivelul bamelor cu 2–3 cm, ajungînd astfel pînă la gîtul sticlei. Se închid apoi sticlele cu dopuri sau cu celofan, și se așază într-un vas cu apă pentru sterilizat, procedînd ca la conservele în saramură. În prima zi se sterilizează

25 minute și a doua zi 10 minute. Cînd apa este aproape rece se scot sticlele și se așază pe o masă ferită de curent și se acoperă cu o pătură de lînă. A doua zi se controlează dacă sticlele sînt închise ermetic. Dacă se observă o cît de mică deschizătură pe unde ar putea intra aerul, se desface sticla, se mai adaugă o lingură de suc, apoi se închide din nou, schimbînd celofanul sau dopul. Sticlele defecte se sterilizează din nou 15 minute.

Dacă bamele sînt puse în sticle obișnuite, închise cu dopuri de plută, peste acestea se pun capsule, parafină sau smoală, se șterg bine și se așază pe rafturi în cămară sau pivniță.

Bame în suc de roșii II

Se aleg bame mici și proaspete și se curăță numai de codițe fără să se taie din pulpă ca să nu lasă sucul lipicios pe care îl conțin bamele. Se fierb, în apă clocotită cu un vîrf de cuțit sare de lămîie sau cu borș, numai pe jumătate, apoi se scurg bine și se adaugă sucul de roșii procedînd ca la rețeta anterioară. Se închid borcanele cu două rînduri de celofan, apoi se așază la sterilizat 35 minute prima oară, iar a doua zi se face a doua sterilizare în 15 minute de cînd apa din vas începe să fiarbă.

Bame în suc de roșii III

Bamele tinere, curățate și spălate, se așază într-un vas peste care se toarnă un suc de roșii, fiert, strecurat prin sită, în

care s-a pus puțină sare. Se lasă o oră în acest suc și se scot pe o strecurătoare să se scurgă bine, apoi se așază în borcane fără a le îndesa. Se toarnă peste ele alt suc de roșii fierbinte, deoarece primul a devenit cleios din cauza sucului pe care îl conțin bamele. Pentru ca bamele să nu fie cleioase se pot opări cu borș, înlocuind în acest fel primul suc de roșii. Borcanele se lasă goale cu 1,5–2 cm mai jos de margine. Se sterilizează în prima zi 40 minute, iar a doua zi numai 20 minute.

Bame cu roșii și ardei grași

Se aleg bame tinere care se curăță de codițe și se opăresc în apă cu oțet (3 părți apă și o parte oțet), sau cu sare de lămîie sau cu borș). Se țin acoperite pînă ce își schimbă culoarea, apoi se scurg, se spală și după ce s-au zvîntat se așază în borcanele pregătite, intercalînd roșii tăiate felii, ardeii tăiați fideluță și pătrunjel tocat fin. Se umplu borcanele cu suc de roșii, se leagă cu două rînduri de celofan, apoi se sterilizează 40 de minute, după ce începe să fiarbă apa din vas, iar a doua zi 15 minute.

Fasole în suc de roșii

Se alege fasolea (țucără, grasă, verde), foarte tînără și proaspătă. Se curăță, se spală și se lasă pe sită să se zvînte. Se opărește apoi în apă clocotită 4–5 minute, sau se aburește 15–20 minute, după care se pune în borcane. Fiecare borcan se

umple cu suc de roșii proaspăt, pregătit numai cu puțin înainte și la care s-a adăugat sare (1/2 linguriță la 1 litru suc). Prima zi se sterilizează 35 minute, iar a doua zi 10–15 minute.

Vinete în suc de roșii

Se aleg vinete nu prea mari, bine coapte, proaspete, la care se înlătură codițele și se curăță cîte o șuviță din coajă, din distanță în distanță. Se taie vinetele în lung, în jumătăți și apoi în felii nu prea groase, care se așază într-un vas, se presară cu sare, se amestecă și apoi se lasă o oră pentru ca să se scurgă zeama amară. Se spală, se storc într-un șervet curat și se opăresc în apa clocotită cu sare, unde se lasă 10–15 minute. Se scot, se scurg de apă, se așază în borcane și se acoperă cu sucul de roșii pregătit ca mai sus. Se sterilizează în prima zi 35 minute, iar a doua zi 15 minute.

Vinete în suc de roșii pentru musaca

Se aleg vinetele, se curăță, procedînd ca în rețeta anterioară, se taie în felii rotunde, groase de 6–7 mm și se așază într-un vas, presărate cu sare, unde se lasă o oră. Apoi se spală, se storc bine într-un șervet foarte curat și se opăresc în apă clocotită pînă ce se mai înmoaie. Cine dorește, poate prăji rondelele de vinete ușor, pe ambele părți, în ulei bine încins, înlocuind astfel opăritul. Vinetele opărite sau

prăjite se așază în borcane, unele peste altele, apoi se toarnă deasupra sucul proaspăt preparat, la care s-a adăugat 1/2 linguriță de sare la un litru suc. Se închid borcanele și se sterilizează în prima zi 30 minute și 15 minute a doua zi.

Ardei pentru umplut în suc de roșii

Se aleg ardei nu prea mari, dar foarte proaspeți. Se scot cotoarele, se curăță semințele, se înlătură ardeii iuți, se spală, se scurg bine de apă, așezîndu-i pe o tavă sau pe planșetă, cu gura în jos. Se aburesc într-un tifon sau într-o sită, după care se introduc unul într-altul și se așază în borcane. Se toarnă deasupra sucul de roșii ușor sărat (1/2 linguriță sare la 1 litru suc). Prima zi se sterilizează 20–25 minute, iar a doua zi 10–15 minute.

Roșii în bulion

Se aleg roșiile mici, rotunde, coapte, tari și foarte proaspete. Se spală, se lasă să se zvînte pe o sită sau strecurătoare și pentru a nu plesni în timpul sterilizării, se înțeapă fiecare roșie de cîteva ori cu o scobitoare. Se aranjează în borcane fără a le îndesa, lăsînd borcanul gol pe o distanță de două degete și se toarnă deasupra sucul de roșii, care trebuie să acopere roșiile, în așa fel încît să mai rămînă o distanță liberă pînă la marginea borcanului. Se sterilizează în prima zi 20 minute, iar a doua zi 10 minute.

Dovlecei în suc de roșii

Se aleg dovlecei foarte proaspeți și nu prea mari, de preferat cei cu floare, dacă sînt mai mari se rad ușor de pieliță, se taie în patru, pe lungime și apoi pe lățime, în bucăți potrivit de mari (3–4 cm). Se spală, se scurg de apă și se opăresc în apă clocotită 3–4 minute. Se așază în borcane și se toarnă sucul de roșii, lăsînd un spațiu gol de 2 cm. Se sterilizează în prima zi 25–30 minute, iar a doua zi 10 minute.

Gulii în suc de roșii

Se aleg guliile sănătoase și proaspete, se curăță de coajă, se spală și se opăresc în apă clocotită cu sare, 10–15 minute. Guliile mici se pot opări întregi, iar cele mai mari se taie în felii, pentru ca să se pătrundă mai ușor. Se scot, se scurg pe o strecurătoare și se așază în borcane. Sucul de roșii, proaspăt preparat și ușor sărat, se toarnă în borcane, trecînd deasupra guliilor cu un deget. Se sterilizează în prima zi 35–40 minute, iar a doua zi 10–15 minute.

Conopidă în suc de roșii

Se alege numai conopida albă, îndesată și foarte proaspătă. Se taie cotorul cît mai aproape de căpățînă, apoi se desfac buchețelele și se curăță de frunzulițe. Deoarece conopida are cîteodată viermișori, se recomandă să se țină 1/2 oră în apă cu sare pentru a-i înlătura. Se spală apoi în apă rece, după care se opărește

în apă clocotită 4–5 minute. Se lasă să se scurgă, se așază în borcane și se toarnă deasupra sucul de roșii proaspăt pregătit. Se sterilizează prima zi 25 minute, iar a doua zi 10–15 minute.

Ghiveci în suc de roșii I

Se conservă sub formă de ghiveci numai legumele care nu se găsesc proaspete iarna, restul se adaugă atunci cînd se prepară ghiveciul. Legumele se pot combina după plac. De obicei se folosesc cele ce urmează: pătlăgele vinete, care au semințele încă mici, se curăță, se spală, se taie în felii rotunde, groase de un centimetru, se sărează și se lasă să se scurgă timp de o oră. Se storc într-un șervet curat și se așază într-un vas pe plita caldă unde se rumenesc ușor pe ambele părți, pentru a le face mai moi și mai gustoase. Fasolea tînără, curățată, spălată, se așază într-o strecurătoare, se opărește, timp de 10–15 minute, în apă clocotită cu sare, după care se scurge bine de apă. Ardei grași, spălați, curățați de semințe și de vinișoarele iuți din interior, apoi tăiați în inele sau bucăți nu prea mari și opărite. Dovlecei tineri și proaspeți, curățați și tăiați în bucăți potrivit de mari. Conopidă opărită și desfăcută în buchețele. Pătlăgele roșii, mici și tari, spălate și zvîntate. După plac pot lipsi sau pot fi înlocuite o parte din legumele mai sus arătate. Legumele astfel pregătite se așază în borcane, cîte un rînd din fiecare fel, pînă ce se umplu borcanele mai jos de margine cu 1,5–2 cm. Deasupra fiecărui borcan se adaugă

cîte una sau două roșii mici. Printre legume se pun frunze de tarhon și de țelină. Se toarnă deasupra legumelor din borcane suc de roșii fierbinte, care trebuie sărat, adăugînd o linguriță sare la un litru de lichid. Se închid borcanele, procedînd ca la celelalte conserve și se sterilizează în prima zi 35 minute și a doua zi 20 minute.

Ghiveci în suc de roșii II

Pentru ghiveci se aleg legume care nu se găsesc în timpul iernii, ca: bame, fasole verde, dovlecei tineri, ardei grași, conopidă, pătlăgele roșii, pătlăgele vinete, verdețuri. Cartofi, morcovi, păstîrnac, țelină, varză se pot adăuga iarna, cînd se pregătește ghiveciul.

După ce toate legumele au fost curățate, spălate și opărite, după indicațiile date la rețeta anterioară, se așază în borcane, în proporții egale, avînd grijă să se pună în fiecare borcan cîte o roșie sau două, după mărimea acestuia. Se toarnă suc de roșii, atît cît să acopere legumele cu 1–2 cm, lăsînd un spațiu gol pînă la marginea borcanului, după cum s-a explicat și la celelalte conserve. Se sterilizează în prima zi 30 minute și a doua zi 10–15 minute.

Zarzavat pentru supe și ciorbe în suc de roșii I

5 kg roșii, 1 kg ardei, 2–3 legături de pătrunjel

Se spală bine toate legumele și se lasă să se zvinte. Se taie apoi roșiile felii, ar-

deii şuviţe subţiri şi pătrunjelul mărunt. Se amestecă totul într-un vas, cu o lingură rasă de sare şi se lasă să stea 5–10 minute, după care se umplu sticlele. Se sterilizează 30–35 minute o singură dată sau în prima zi 20 minute şi a doua zi 10 minute. După ce sticlele s-au răcit şi dopurile s-au zvîntat, se închid cu capsule, parafină sau smoală. Nu se mai face a doua sterilizare.

Zarzavat pentru supe şi ciorbe în suc de roşii II

1 1/2 kg morcovi, 1 1/2 kg roşii, 1 1/2 kg ceapă, 300 g ţelină, 300 g păstîrnac, 300 g pătrunjel (rădăcini).

Zarzavatul se curăţă, se spală şi se lasă să se scurgă de apă. Între timp se spală bine şi se opăreşte maşina de tocat carne, la care se ataşează o sită cu găuri mari (se găseşte în comerţ). Zarzavaturile, bine zvîntate, se trec pe rînd prin maşină într-un vas mare. Se adaugă o lingură rasă de sare, se amestecă bine şi se aşază imediat în borcane. Se sterilizează în prima zi 20 minute, iar a doua zi 10 minute sau 30–35 minute, o singură dată.

Bulion de roşii

Se aleg roşii bine coapte, se spală, se rup în două şi se introduc într-o oală mare, smălţuită, adăugînd şi puţină sare (1 vîrf de cuţit la 1 kg roşii). Se aşază oala pe foc şi se lasă să clocotească 5–10 minute. Se dă jos şi se păstrează într-un loc cu-

rat şi rece pînă a doua zi. În acest timp, tot miezul gros al roşiilor se lasă la fund, iar deasupra se alege o zeamă subţire, care se scoate cu ajutorul unei linguri de servit supa. Această zeamă nu se aruncă, ci se foloseşte la diferite supe sau la gătit, în loc de apă, deoarece conţine unele săruri şi vitamine şi este foarte gustoasă. După ce s-a scos toată zeama subţire, se trec roşiile prin sită, frecîndu-le bine cu o lingură de lemn pînă ce nu mai rămîn decît pieliţele şi seminţele. Lichidul rezultat se toarnă într-o oală bine spălată şi se aşază din nou pe foc. Cînd începe să clocotească, se amestecă continuu pînă ce se îngroaşă atît cît să se poată turna în sticle. Nu trebuie lăsat nici un minut fără să fie amestecat, deoarece bulionul se prinde uşor de vas şi se arde, căpătînd un gust neplăcut de afumat. Cînd s-a îngroşat suficient, se toarnă fierbinte în sticle, încălzite în prealabil, aşezate pe lame de cuţit ca să nu se spargă. Pentru acelaşi motiv, se toarnă la început cîte puţin în fiecare sticlă, pentru a se încălzi treptat. Sticlele, umplute pînă la gît, se închid cu dopuri şi se înfăşoară în pături de lînă unde se ţin pînă a doua zi. După ce s-au răcit sticlele şi dopurile s-au zvîntat, se acoperă cu capsule, parafină sau smoală. Cînd în locuinţă nu există o pivniţă sau o cămară răcoroasă, se recomandă să se sterilizeze sticlele, închise numai cu dopuri legate bine cu sfoară, timp de 30 minute. După ce s-au răcit, se acoperă dopurile cu capsule, parafină sau smoală.

Bulion de roșii pastă

Bulionul se poate conserva și mai gros, sub formă de pastă, care se păstrează în borcane. Pentru obținerea acestui bulion, se folosește aceeași cantitate de roșii ca și pentru bulionul în sticle, deoarece, fiind mai gros, se adaugă mai puțin la diferitele mîncăruri. Se prepară după indicațiile date la bulionul în sticle, cu deosebire că se fierbe mai mult ca să se îngroașe.

Se așază vasul cu sucul de roșii la foc mic (întotdeauna peste o tablă), se adaugă sare după gust și se amestecă continuu pînă ce se obține o pastă de consistența unui magiun gros. Se toarnă bulionul cald în borcane, se netezește suprafața cu ajutorul unui cuțit și se adaugă, la fiecare borcan, ulei într-un strat de grosimea unui centimetru. Borcanele fierbinți se leagă cu celofan sau cu hîrtie pergament, se înfășoară cu pături și se lasă să se răcească complet, după care se pun la păstrat.

Bulion de ardei roșii

Se aleg ardei roșii, bine copți, mari și sănătoși. Se scot cotoarele și semințele, se spală, se scurg bine de apă și se așază într-un vas presărați cu puțină sare, unde se țin cîteva ore pînă ce își lasă zeama. Se pun apoi, cu zeamă cu tot, la fiert și cînd compoziția începe să clocotească, se amestecă continuu cu o lingură de lemn, pentru a nu se prinde de fundul vasului. Cînd ardeii au fiert bine și s-au înmuiat, se dau jos de pe mașină și se lasă să se răcească, după care se trec prin sită. Se spală o oală în care se toarnă lichidul obținut și se așază din nou pe foc, amestecîndu-l continuu pînă ce se leagă foarte bine, ca o marmeladă. Bulionul se toarnă fierbinte în borcane, care se închid cu două rînduri de celofan, se înfășoară în pături groase, unde se lasă o zi, două pînă ce se răcesc complet, după care se pun la păstrat într-o încăpere mai rece și bine aerisită.

Bulion de gogoșari sau de ardei capia

3 kg gogoșari sau ardei grași, 25 g sare.

Ardeii sau gogoșarii se curăță de cotoare și semințe și se trec prin mașina de tocat carne, bine spălată și opărită, schimbînd sita obișnuită cu cea care are găurile mari. Bulionul astfel obținut se amestecă cu sarea și se introduce în borcane mici care se sterilizează 25 minute. Acest bulion se folosește la tocană, varză cu carne, varză călită sau chiar la ciorbe.

Sos picant de roșii

6 kg roșii, 250 g zahăr, 1 l oțet din vin, 1/2 lingură piper măcinat, 1/2 lingură boia de ardei, 1 lingură sare, 2 linguri muștar.

Se aleg roșii bine coapte și sănătoase, se spală, se rup în două și se așază într-o oală, la foc mic. După ce au fiert în clocote 5–6 minute, se dă oala jos de pe

foc și se lasă să se răcească. Se trec apoi roșiile prin sită și se pun, într-o oală, bine spălată, din nou la fiert. Cînd lichidul începe să clocotească, se amestecă continuu pentru a nu se lipi de fundul vasului. Se adaugă, pe rînd, în timpul fierberii, zahărul, oțetul, piperul, boiaua de ardei, sarea, muștarul diluat în puțin oțet. Se amestecă totul bine și se lasă să fiarbă pînă ce începe să se îngroașă atît cît să aibă consistența unei smîntîni subțiri. Se toarnă sosul fierbinte în sticle mici de 1/2 l sau de 1/4 l care se închid cu dopuri, procedînd apoi ca în rețeta anterioară.

În cazul în care condițiile de păstrare nu sînt optime, se recomandă să se sterilizeze sticlele timp de 30 minute.

Tarhon în suc de roșii

Se aleg frunzele, înlăturînd cotoarele, se spală și se lasă pe o sită să se scurgă de apă. Se pun apoi frunzele într-un tifon care se introduce într-un vas cu apă clocotită și puțin sărată, unde se țin cîteva secunde. Se scot, se scurg de apă și se așază în borcane mici. Se toarnă deasupra suc de roșii proaspăt preparat, se închid borcanele și se sterilizează 25–30 minute.

Tarhonul astfel conservat poate fi folosit la chifteluțe, mîncare cu carne, ciorbe etc., pe cînd cel conservat în oțet este întrebuințat drept condiment la salate sau la diferite sosuri.

Mîncăruri din legume conservate prin sterilizare. Aceste conserve sînt apreciate în mod deosebit într-o gospodărie întrucît, fiind gata pregătite, nu mai necesită nici o prelucrare cînd se servesc, nici măcar încălzite, deoarece se pot consuma și reci.

Bame à la grec

2 kg bame, 2 cepe mari, 1 l borș, 500 ml ulei, 1,5 kg roșii.

Se aleg bame mici, tinere și proaspete; se curăță, se spală și se opăresc 3–5 minute în borș, adăugînd un vîrf de cuțit de sare de lămîie diluată în puțină apă sau o lingură de oțet. Se scot și se lasă pe o sită să se scurgă. Cepele se curăță, se spală, se toacă mărunt și se pun într-un vas cu ulei pe foc. Se amestecă cu o lingură de lemn pînă ce se înmoaie bine, apoi se introduc bamele și se călesc ușor, amestecîndu-le cu mare atenție pentru ca să nu se sfărîme. Se adaugă sucul de roșii pregătit ca și pentru celelalte conserve și se potrivește de sare și piper. După cîteva clocote, mîncarea de bame este gata și se pune imediat, fierbinte, în borcane. La fiecare borcan se adaugă cîte un vîrf de cuțit de conservant diluat în puțină apă caldă. Se închid borcanele și se sterilizează 20 minute în prima zi, iar a doua zi 10 minute.

Cînd se desface un borcan, se răstoarnă conținutul pe o farfurie lungă și se presară deasupra pătrunjel verde spălat și tocat mărunt. Se servește rece sau, după preferință, se poate încălzi ușor, fără să dea în clocote, pentru ca bamele să rămînă întregi.

Pătlăgele vinete à la grec

2–3 kg vinete, 500 ml ulei, 1,5 kg roșii, usturoi, 1–2 legături pătrunjel, sare, piper.

Se aleg vinete potrivit de mari și proaspete. Se curăță cîte o fîșie din coajă, ca și la celelalte conserve de vinete, se taie felii groase de 1 cm, care se așază într-un vas, se presară cu sare și se lasă jumătate de oră. Între timp se prepară sucul de roșii după explicațiile date. După ce vinetele și-au lăsat zeama amară, se spală și se storc bine într-un șervet foarte curat. Se toarnă ulei într-un vas și se prăjesc feliile de vinete pe ambele părți pînă ce se înmoaie. Separat se curăță și se toacă cîțiva căței de usturoi. Într-o cratiță mai mare se toarnă puțin ulei, se așază vinetele și deasupra se presară usturoiul tocat mărunt. Peste vinete se pune sucul de roșii, pătrunjelul tocat, sare și piper după gust. Se așază cratița pe mașină, peste o tablă, la foc mic și se lasă să fiarbă încet pînă ce mai scade. După ce mîncarea este gata, se așază în borcane, care se închid și se sterilizează în prima zi 25 minute, iar a doua zi 10–15 minute.

Pătlăgele vinete tocate

Se aleg vinete tinere și foarte proaspete. Se coc, se curăță de coajă cu mîna uscată sau numai puțin umedă, avînd grijă să nu se ude vînăta cu apă. Vinetele se desfac în șuvițe și se lasă să se scurgă pe o planșetă inclinată, uscată, care a fost bine spălată și opărită. Se presară cu sare și se lasă 3–4 ore să se scurgă bine. După ce s-au scurs, se așază în borcane, îndesîndu-le cu coada unei linguri de lemn, pentru a nu rămîne goluri de aer între șuvițe. Se iau borcane mici în care să încapă o vînătă, cel mult două (de preferat cele de muștar), deoarece un borcan început trebuie consumat tot, o singură dată, pentru că se alterează foarte ușor. Borcanele se lasă goale pe o porțiune de 2–3 cm. Se șterg apoi cu o vată înmuiată în alcool, pe margini, in interior și la exterior și se toarnă deasupra ulei proaspăt, într-un strat cam de un centimetru grosime. Se sterilizează în prima zi 25 de minute, iar a doua zi 10 minute.

Cînd se desface un borcan, se toacă vinetele cu un cuțit de lemn, se adaugă ceapa tocată mărunt și ulei prospăt, se amestecă bine cu o lingură de lemn, se potrivește de sare și piper. Unele persoane adaugă la vinetele tocate, cînd sînt gata preparate și o linguriță de zeamă de lămiie.

Fasole în ulei I

5 kg fasole jucără sau verde, 3 kg roșii, 1 l ulei, 2 legături pătrunjel, sare, piper.

Se curăță fasolea, se spală și se lasă să se scurgă bine de apă. Roșiile se spală, se opăresc și se curăță de pieliță, după care se taie felii subțiri într-un vas. Pătrunjelul se curăță, se spală și se toacă mărunt. Într-o cratiță mare se toarnă mai întîi o parte din ulei, apoi se așază un rînd de fasole, unul de roșii și se presară deasupra pătrunjelul. Se repetă această

operație pînă se termină fasolea și roșiile. Deasupra se toarnă restul de ulei și se lasă cratița o oră pe marginea mașinii, pînă ce roșiile și-au lăsat zeama. Se așază apoi cratița (acoperită) pe aragaz, peste o tablă, la un foc potrivit. Cînd începe să clocotească, se agită cratița din cînd în cînd și chiar se intervine ușor cu o lingură de lemn pentru a nu se prinde de fund. Se potrivește de sare și piper și cînd păstăile sînt bine fierte și zeama a scăzut, se dă jos de pe foc, se lasă să se mai răcească și se așază în borcane. Se șterg marginile, se închid borcanele ermetic și se sterilizează 30 de minute în prima zi și 15 minute a doua zi.

Această conservă se poate păstra pentru iarnă și fără să fie sterilizate borcanele. În acest caz, se pune fasolea fierbinte în borcane, care se închid imediat și se înfășoară în pături groase, unde se lasă o zi, chiar două, pînă ce s-au răcit perfect. Acest procedeu se recomandă numai în cazul în care borcanele se pot păstra într-o cămară sau într-o pivniță rece, uscată și bine aerisită.

Fasole în ulei II

7 kg fasole grasă (lată), 5 kg roșii, 1 kg ceapă, 1 l ulei, 2 legături pătrunjel, sare, piper.

Se curăță ceapa, se spală și se taie în feliuțe subțiri. Se încinge într-un vas mai mare jumătate din cantitatea de ulei, se pune ceapa și se amestecă bine pînă ce se înmoaie. Se adaugă păstăile de fasole,

care au fost curățate, rupte în două, spălate și scurse bine de apă. Se amestecă împreună, apoi se adaugă restul de ulei și se acoperă cu un capac pentru a se înăbuși bine. Se intervine din cînd în cînd cu o lingură de lemn și cînd fasolea este aproape gata, se pun roșiile spălate și tăiate în felii subțiri. Se mai lasă să fiarbă, la foc mic, amestecînd ușor, cu lingura, pentru a nu se sfărîma fasolea. Între timp se presară deasupra pătrunjelul verde, spălat și tocat mărunt și se potrivește de sare și piper. Cînd fasolea este complet fiartă, sosul a scăzut și s-a ridicat uleiul deasupra, mîncarea este gata și se dă jos de pe foc. Se lasă să se mai răcească și se pune în borcane. Se sterilizează în prima zi 30 minute și a doua zi 10–15 minute.

Ghiveci

Se aleg legume proaspete, tinere, după cum urmează : fasole verde, mazăre, bame, conopidă, pătlăgele vinete, dovlecei, varză, ardei grași, morcovi, pătrunjel, țelină rădăcini, ceapă, pătrunjel verde, mărar.

Păstăile de fasole se curăță, se spală și se lasă să se scurgă ; boabele de mazăre se opăresc în apă clocotită și sărată timp de 15–20 minute ; bamele se curăță, se spală și se opăresc cu borș, în care se adaugă un vîrf de cuțit sare de lămîie (în cazul cînd borșul nu este suficient de acru) și se lasă 3–5 minute ; conopida, desfăcută în buchețele, se ține într-un vas cu apă să-

rată 10–15 minute, după care se spală și se opărește 3–4 minute ; vinetele se curăță, se taie în bucăți potrivit de mari, se așază într-un vas, se presară cu sare și se lasă o oră pînă ce se scurge toată zeama amară, după care se spală, se svîntă într-un șervet curat și se prăjesc ușor în ulei pe ambele părți, pînă ce se înmoaie ; dovleceii se rad de pieliță (dacă sînt mai mari), se taie felii și se opăresc 2–3 minute, varza tocată, de asemenea, se opărește 2–3 minute ; ardeii grași, tăiați în șuvițe, se opăresc 2–3 minute, iar morcovii, tăiați în felii subțiri, 20–25 minute. Rădăcinile de pătrunjel și țelină, de asemenea, tăiate în felii subțiri, se opăresc 10–15 minute. Pătrunjelul verde și mărarul se toacă mărunt, iar ceapa se taie sub formă de peștișori. Din roșii se prepară un suc mai concentrat, la care se adaugă sare după gust.

Într-un vas mai mare se pune ulei și se rumenește ușor ceapa. Se adaugă fasolea, se amestecă și se lasă 20–25 minute pînă ce se înăbușă bine (vasul fiind acoperit). În acest timp, cratița se mișcă din cînd în cînd, se mai intervine și cu o lingură de lemn, ca să nu se prindă conținutul de vas. Se adaugă apoi treptat și celelalte legume, amestecîndu-le ușor cu o lingură de lemn. Dacă mai este necesar, se mai adaugă ulei, iar dacă legumele nu sînt suficient de fierte, se poate turna puțină apă din cea în care au fost opărite. Cînd ghiveciul este bine scăzut și legumele aproape fierte, se adaugă sucul de

roșii. După cîteva clocote se presară deasupra pătrunjel și mărar și se potrivește de sare și piper. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească ; se pune în borcane, lăsînd un spațiu gol de 2 cm. Se sterilizează în prima zi 25–30 minute și a doua zi 10–15 minute.

Aperitiv din gogoșari și roșii

2,5 kg roșii, 20 gogoșari, 4–5 cepe, 1 pahar ulei, frunze de țelină, sare, piper.

Gogoșarii și roșiile se spală, se lasă să se scurgă bine de apă și se taie în felii subțiri. Separat, într-o cratiță, se toarnă uleiul și cînd s-a încins se pune ceapa care a fost curățată, spălată și tocată mărunt. Se amestecă continuu cu o lingură de lemn pînă ce devine aurie, cînd se adaugă gogoșarii și roșiile tăiate felii. Se acoperă cratița și se lasă la foc potrivit pînă ce gogoșarii se înmoaie. Se scoate capacul, se adaugă frunzele de țelină tocate mărunt, se potrivește de sare și piper și se lasă să mai scadă la foc mic. Din cînd în cînd se agită cratița ca să nu se prindă de vas și se intervine ușor cu o lingură de lemn. Cînd mîncarea a scăzut și uleiul s-a ridicat deasupra, se dă jos de pe foc și se toarnă fierbinte în borcane de 1/2 kg. Se închid imediat cu celofan și se înfășoară în pături, lăsîndu-le astfel pînă ce se răcesc complet, cînd se șterg și se pun la păstrat.

În cazul în care nu avem o pivniță sau o cămară răcoroasă, borcanele se sterilizează timp de 35 minute.

Dovlecei în ulei

2 kg dovlecei, 500 ml ulei, 3–4 cepe, 1,5 kg roșii, sare, piper, verdeață.

Se aleg dovleceii tineri, proaspeți și nu prea mari și se curăță răzînd ușor pielița de deasupra. Dacă dovleceii sînt mici, în floare, se lasă întregi ; cînd sînt mai mari, se taie în bucăți potrivite. Se încinge uleiul, se adaugă ceapa tăiată mărunt și se lasă să se înăbușă bine pînă ce se îngălbenește, amestecînd continuu cu o lingură de lemn. Se adaugă dovleceii și se călesc ușor, după care se pune sucul de roșii, care a fost pregătit ca și pentru celelalte conserve. După cîteva clocote, se adaugă verdeața, spălată, zvîntată și tocată mărunt și se potrivește de sare și piper. Cînd dovlecei sînt bine fierți, fără a fi sfărîmați, și sosul a scăzut, se dă jos vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Se așază mîncarea în borcane, lăsînd un spațiu gol de 2 cm. Se sterilizează în prima zi 30 minute și a doua zi 10 minute.

Pătlăgele vinete împănate (imambaialdî) I

15 vinete mai mici, 6–7 cepe potrivite ca mărime, 3 morcovi, 2 rădăcini de pătrunjel, 1 țelină, 3 ardei grași, 500 ml ulei, 1,5–2 kg roșii, 1 căpățină de usturoi, 1legătură de mărar, 1 legătură de pătrunjel.

Se taie codițele vinetelor și apoi se curăță cîte o șuviță de coajă din distanță în distanță. Se crestează în patru fiecare vînătă, fără a o desface pînă la capăt, așa încît sferturile să fie unite la ambele capete. Se pun într-un vas, se presară cu

sare și se lasă o oră ca să se scurgă zeama amară. Între timp se toacă ceapa și se înăbușă într-un vas cu ulei. Se curăță, se spală și se toacă mărunt zarzavatul (morcov, pătrunjel, țelină și ardei gras). Cînd ceapa s-a înmuiat, se adaugă și zarzavatul și se continuă călirea în vasul acoperit cu un capac. Cînd sînt bine înăbușite toate zarzavaturile, se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Se curăță cîțiva căței de usturoi, se toacă mărunt sau se zdrobesc bine și se amestecă cu zarzavatul. Se scot vinetele din vas, se spală și se storc într-un șervet curat. Se prăjesc apoi ușor în ulei, pe ambele părți, pînă ce se înmoaie. Se umplu vinetele, prin despicături, cu zarzavatul călit și, pentru ca să rămînă întregi, se leagă fiecare cu frunze de țelină opărite. Vinetele astfel legate, se așază într-un vas, peste care se toarnă sucul de roșii. Se pune vasul pe foc și după cîteva clocote se presară pătrunjel și mărar tocat și se potrivește de sare și piper. Cînd vinetele sînt gata, se dă vasul jos de pe foc, se lasă să se mai răcească și se așază în borcane, lăsînd un spațiu liber de 1,5–2 cm. Se sterilizează în prima zi 30–35 minute și a doua zi 10–15 minute.

Pătlăgele vinete împănate II

12 vinete mai mici, 3–4 cepe mijlocii, 5–6 căței de usturoi, 2 pahare ulei, 1,5 kg roșii, 1 legătură mărar, 1 legătură pătrunjel.

Vinetele, crestate în patru pe lungime, pregătite ca în rețeta anterioară, se așază într-un vas presărate cu sare, unde se lasă o oră ca să se scurgă bine zeama

amară. Între timp se călește ceapa, amestecînd cu o lingură de lemn pînă ce devine aurie. Se scot vinetele din sare, se spală și se opăresc în apă clocotită timp de 8—10 minute. Se storc apoi într-un șervet foarte curat și se împănează cu cățel de usturoi tăiați în feliuțe subțiri (se înțeapă vînăta cu vîrful unui cuțit și se introduce cîte o feliuță de usturoi). Se procedează tot astfel mai departe, împănînd fiecare vînătă de jur împrejur. Se încinge restul de ulei într-un vas, se introduc vinetele și se călesc întorcîndu-le pe toate părțile pînă ce se înmoaie. Se așază apoi într-o cratiță, se adaugă ceapa călită, trecută printr-o sită și se lasă să dea cîteva clocote la un foc potrivit, cu vasul acoperit. Cînd vinetele sînt aproape fierte și sosul a scăzut, se toarnă sucul de roșii. Se potrivește de sare și piper, se presară verdeața tocată mărunt și se mai lasă să dea cîteva clocote. Se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se așază vinetele în borcane. Se toarnă deasupra sosul, se închid borcanele lăsînd un spațiu liber de 1—2 cm și se sterilizează în prima zi 30—35 minute și a doua zi 10—15 minute.

Ardei umpluți cu orez

1 kg ardei grași, 2–3 cepe mari, 400 g orez, 300 ml ulei, 1 kg roșii.

Se aleg ardei proaspeți, potriviți ca mărime, se curăță, se spală și se lasă să se scurgă, înlăturîndu-i pe cei iuți. Ceapa se taie mărunt și se călește ușor în ulei. Cînd începe să se înmoaie, se adaugă orezul ales și spălat. Se amestecă pînă cînd orezul începe să se îngălbenească, apoi se adaugă puțină apă. Cînd orezul începe să se umfle, se dă jos vasul de pe foc și se adaugă verdeața tăiată mărunt. Se potrivește de sare și piper și se umplu ardeii, fără a-i îndesa, deoarece orezul prin fierbere își mărește volumul. Fiecare ardei se închide cu cîte o felie de roșie. Ardeii umpluți se călesc apoi ușor în ulei, întorcîndu-i pe toate părțile. Se scot și se așază vertical, cu deschizătura în sus, într-o cratiță, unul lîngă altul. Deasupra se adaugă suc de roșii atît cît să-i acopere. Se așază cratița pe aragaz, avînd o tablă dedesubt, sau în cuptor, la un foc potrivit. Cînd orezul este fiert și lichidul a mai scăzut, se dă jos cratița și se lasă să se mai răcească, după care ardeii se așază în borcane, punînd deasupra sosul. Se sterilizează în prima zi 30 minute, iar a doua zi 15 minute.

Roșii umplute cu orez

2 kg roșii pentru umplut, potrivite ca mărime, 2–3 cepe mari, 500 g orez, 300 ml ulei, 1 kg roșii pentru suc.

Se aleg roșii rotunde, nu prea mari, proaspete și tari. Se scot codițele și în locul lor se taie un căpăcel, pe unde se scoate miezul și semințele, cu atenție, pentru a rămîne întregi. Se așază apoi fiecare roșie pe o tavă, cu gura în jos, pentru a se scurge zeama, după care se umplu cu orezul care a fost pregătit ca și la ardeii umpluți. Se pun apoi într-o cratiță, una lîngă alta, turnînd deasupra sucul de roșii pregătit mai înainte, la care s-au folosit

și miezurile scoase de la roșii. Se stropesc cu ulei și se pun la foc mic să dea în cîteva clocote. Se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se așază în borcane, turnînd deasupra sosul. Se sterilizează în prima zi 30 minute, iar în a doua zi 15 minute.

Roșii umplute cu ciuperci

15–16 roșii mijlocii, 1 kg ciuperci, 5–6 cepe, 8–10 linguri ulei, 1 căpățînă de usturoi, 2 legături de pătrunjel, 2 legături de mărar, 1 kg roșii pentru suc.

Se pregătesc roșiile ca în rețeta anterioară și se lasă să se scurgă. Se aleg ciuperci proaspete, se curăță, se spală în mai multe ape și se toacă în feliuțe subțiri. Se taie ceapa mărunt și se călește. Cînd s-a îngălbenit, se adaugă ciupercile și se lasă să scadă, la un foc potrivit, vasul fiind așezat peste o tablă. Cînd ciupercile sînt aproape fierte și zeama a mai scăzut, se adaugă cîțiva căței de usturoi tocați mărunt. După alte cîteva clocote, se presară verdeața tăiată mărunt și se potrivește de sare și piper. Cînd ciupercile sînt bine scăzute, se dau jos de pe foc, se lasă să se mai răcească și se umplu roșiile. Se așază apoi într-un vas mai mare, una lîngă alta, se toarnă sucul de roșii și 4–5 linguri de ulei. Se pune vasul pe foc sau în cuptor la un foc potrivit să mai dea cîteva clocote. După ce sînt gata, se lasă să se răcească și se pun în borcane. Se sterilizează în prima zi 25 minute, iar a doua zi 10 minute.

Praz cu măsline în sos de roșii

2 kg praz, 100 g măsline, 400 ml ulei, 1,5–2 kg roșii pentru suc.

Se curăță prazul oprind numai partea albă. Se spală, se taie în bucăți potrivit de mari (4–5 cm) și se opărește în apă clocotită 3–4 minute, după care se scoate și se lasă să se scurgă de apă. Se încinge ulei într-un vas și se introduce prazul, amestecînd, pînă ce începe să se îngălbenească. Se scot bucățile de praz, se pun într-o cratiță mai mare, adăugind măslinele (care au fost crestate și opărite în apă clocotită) și puțină apă din cea în care a fost opărit prazul. Se așază cratița la un foc potrivit, peste o tablă, să fiarbă încet. Cînd este aproape gata (cînd prazul s-a înmuiat), se adaugă o lingură de oțet și sucul de roșii. Se lasă să dea cîteva clocote și se potrivește de sare și piper. Se ia vasul de pe foc, se lasă să se mai răcească mîncarea, după care se pune în borcane potrivit de mari. Se sterilizează în prima zi 35–40 minute, iar a doua zi 10–15 minute.

Se servește pe un platou, garnisită cu pătrunjel tocat mărunt și cu feliuțe de lămîie curățate de coajă.

Conopidă fiartă

Se alege conopida proaspătă, albă, fără pete maronii sau atac de dăunători, cu căpățîna îndesată. Se separă în buchețele, avînd grijă că fiecare să fie prins de o bucățică de cotor, pentru a nu se desface la fiert. Se lasă într-un vas cu apă

sărată circa 30 minute, se scoate, se spală bine cu apă rece, sub un jet, și se opărește cu apă fiartă în care s-au pus 10 g sare de bucătărie și 1 g sare de lămîie sau o lingură de oțet la un litru apă. Datorită sării de lămîie, conopida își păstrează culoarea albă, frumoasă. După ce a fost opărită, se spală cu apă rece, se lasă să se scurgă și se așază în borcane, căutînd să ocupe cît mai bine spațiul. Borcanele se umplu cu apă sărată după gust, în care s-a adăugat 1 g sare de lămîie sau o lingură de oțet. Se sterilizează 20 minute în prima zi și 10 minute a doua zi. Se servește ca o garnitură la diferite mîncăruri și fripturi sau se încălzește în zeamă pînă la punctul de fierbere, se strecoară și se servește cu unt topit și cu pesmet. Zeama în care a fost conservată se folosește la prepararea supelor sau a ciorbelor.

Mîncare de gogoșari

3 kg gogoșari roșii, 500 g ardei capia, 1 kg roșii, 250 g morcovi, 200 ml ulei, 30 g hrean (facultativ), boia de ardei, sare.

Se coc gogoșarii, se lasă într-un vas acoperit, presărați cu sare, circa 30 minute pentru a se aburi și a se curăța mai ușor. Se curăță de pieliță, de cotoare și de semințe și se așază în borcane întregi sau tăiați în sferturi. Separat se prepară un sos din roșiile și ardeii capia tăiați în bucăți mari și înăbușiți într-un vas acoperit cu capac (în suc propriu), dați prin strecurătoare și din morcovii înăbușiți separat cu puțină apă, pasați, de asemenea, prin strecurătoare. Sosul rezultat se fierbe

în ulei, adăugîndu-se boia de ardei și, după gust, hrean ras pe răzătoarea mică. Se toarnă în borcane peste gogoșari. Borcanele se sterilizează 35 minute în prima zi și 20 minute în cea de-a doua zi sau 90 minute în prima zi.

Sos picant din ardei

3 kg ardei capia, 1,5 kg roșii, 5-10 ardei iuți, 150 ml ulei, pătrunjel verde, usturoi, sare, zahăr, după gust.

Se prepară un suc de roșii în care se fierb ardeii capia și cei iuți, tăiați în bucăți potrivit de mari. Cînd ardeii sînt bine fierți se pasează printr-o strecurătoare împreună cu sucul de roșii. În sosul rezultat se adaugă ulei, zahăr, sare, usturoi tăiat mărunt și pătrunjel verde. Se sterilizează în prima zi 35–40 minute și 25–30 minute a doua zi, sau circa 60–90 minute numai în prima zi, în funcție de capacitatea borcanelor. Se servește la fripturi, cartofi prăjiți etc. Este bine să se pună în borcane mai mici al căror conținut se consumă la o masă.

Mîncare de vinete

1 kg vinete, 1 kg roșii, 250 g ceapă, 2-3 linguri oțet, 1-2 linguri zahăr, 300 ml ulei, piper, pătrunjel verde, foi de dafin, sare.

Se aleg vinete tinere și proaspete, fără semințe. Se curăță, se spală și se taie rondele groase de 1–1,5 cm, care se sărează (50 g sare la 1 kg vinete) și se lasă pe o tavă înclinată ca să se poată scurge

zeama amară. După 1–2 ore se spală cu apă rece și se scurg bine pe un șervet foarte curat. Cînd sînt bine zvîntate, se rumenesc pe rînd în ulei. Din roșii se prepară un suc mai concentrat, procedînd ca la celelalte rețete. Sucul obținut se pune la fiert. Cînd începe să clocotească se adaugă ceapa care a fost înăbușită, oțet, zahăr, boabe de piper, foi de dafin. După 5–10 minute se pun și vinetele rumenite și cînd sînt aproape gata se presară pătrunjelul tocat. Cînd mîncarea este scăzută se așază în borcanele încălzite, împărțind în mod egal bucățile de vinete și sosul. Borcanele se închid cu două rînduri de celofan și se sterilizează 35 minute în prima zi și 15 minute în ziua a doua sau 60 minute o singură dată.

Tocană de ciuperci

2 kg ciuperci, 12–14 ardei, 12–14 gogoșari, 700–800 g ceapă, 4 kg roșii, 650 ml ulei, foi de dafin, sare, zahăr după gust.

Ciupercile alese se spală, se curăță și se fierb în apă cu sare 20 minute. Gogoșarii și ardeii se coc și se așază într-un vas acoperit, presărînd puțină sare, unde se lasă circa 30 minute. Se curăță de pielițe, semințe și cotoare și se taie fîșii mai late sau mai înguste, după plăcere. Din roșii se prepară un suc mai concentrat, ca o smîntînă, procedînd ca la celelalte rețete. Ceapa se toacă și se înăbușă în ulei. Se amestecă toate ingredientele ; compoziția obținută se sărează după gust și se așază într-o cratiță la fiert. Cînd a scăzut se

adaugă foi de dafin și puțin zahăr, apoi se așază în borcane care se închid cu celofan dublu și se sterilizează 30 minute în prima zi și 10 minute a doua zi sau 50–60 minute, o singură dată.

Ciuperci în ulei I

Se recomandă pentru a fi conservate în ulei, ciupercile albe de cîmpie sau de pădure. Se aleg proaspete, abia culese. Se curăță de gunoaie și de pămînt cu o periuță, se spală bine, după care se opăresc 20 minute în apă sărată și acrită cu sare de lămîie după gust. Se scurg într-o strecurătoare, se așază în borcane mici și se sărează după gust. Se presară între ele boabe de piper, foi de dafin și ienibahar. Se încinge uleiul și se toarnă fierbinte deasupra în așa fel încît să acopere complet ciupercile. Borcanele se închid cu două rînduri de celofan și se așază la un loc uscat și rece. Ciupercile conservate astfel se pot păstra numai temporar. Pentru mai mult timp, borcanele închise ermetic se sterilizează timp de 60–70 minute.

Ciuperci în ulei II

Se aleg ciuperci frumoase, mici, albe și proaspete. Se curăță de pielițe, se taie piciorul despărțindu-l de pălărie. Cînd pălăriile sînt prea mari, se taie în două și chiar în patru. După ce s-au spălat bine se pun în apă clocotită, în care s-au adăugat 20 g sare, 5 g sare de lămîie, 1–2 foi de dafin, 10–12 boabe de piper la un litru

de apă și se lasă să fiarbă, la un foc tare, 6–10 minute. După ce au fiert, se strecoară imediat (fierbinți). După ce s-au răcit, se așază într-un castron cu puțină sare și ulei și se amestecă ușor cu o lingură de lemn. Se pun apoi ciupercile în borcane potrivit de mari, lăsînd deasupra un spațiu gol de 1,5–2 cm. Se umplu borcanele cu ulei și se închid cu două rînduri de celofan procedînd ca și la celelalte conserve. Se așază borcanele într-o cămară rece unde se pot păstra 3–4 luni. Dacă însă timpul de păstrare se prelungește, sau cămara este caldă, este necesar să se sterilizeze borcanele timp de 60–70 minute.

Ciuperci în sos tomat

600 g ciuperci, 400 ml suc de roșii, 60 ml ulei, 20 g zahăr, sare, după gust.

Ciupercile curățate și foarte bine spălate, după ce s-au scurs de apă, se înăbușă în ulei pînă ce se înmoaie. Separat se pregătește un suc de roșii, gros ca o smîntînă, în care se adaugă sarea, zahărul și ciupercile înăbușite. Cine dorește, poate adăuga puțin oțet, după gust și foi de dafin. După ce a dat un clocot, se așază în borcane care se închid cu două rînduri de celofan și se sterilizează 70–80 minute.

Ciuperci înăbușite

3 kg ciuperci, 2–3 cepe, 150 ml ulei, sare, piper.

Se aleg ciuperci proaspete și sănătoase. Se curăță și se spală bine. Cînd sînt prea mari, se taie în jumătăți sau chiar în sferturi. Se sărează, se adaugă ceapa tăiată în solzișori și se înăbușă în ulei pînă ce se înmoaie. Se pun și boabele de piper și apoi se toarnă încă fierbinți în borcane. Se închid borcanele cu două rînduri de celofan și se sterilizează 70–80 minute.

Ciuperci în sos de vin

Ciupercile curățate și bine spălate se introduc într-un vas cu apă clocotită în care s-au dizolvat 20 g sare și 5 g sare de lămîie la 1 litru de apă. Sarea de lămîie împiedică innegrirea ciupercilor. Ciupercile se așază în borcane. Deasupra se toarnă vin alb îndoit cu apă și sărat (20 g sare la 1 litru vin). Borcanele se închid și se sterilizează 70–80 minute.

Salată de ciuperci

5 kg ciuperci, 250 g ceapă, 150 ml ulei, 2,5 l apă, 75 g sare, 150 ml oțet, foi de dafin, piper.

Se aleg ciuperci tinere, proaspete. Se curăță de impurități și se spală bine sub un jet de apă. Se lasă să se scurgă și se fierb 20 minute în apă clocotită, sărată, după gust. După ce au fiert, se lasă să se răcească, se taie în felii și se amestecă cu ceapa tăiată mărunt, cu uleiul, oțetul, apa, sarea și condimentele. Se pun în borcane care se închid cu celofan și se sterilizează 60 minute.

Supă de ciuperci

Pentru supă se pot folosi codițe și resturi rămase de la ciupercile alese pentru alte conserve. Se curăță, se spală și se fierb

6 – Cămara iernii vol. I – cd. 225

în zeama lor 20–25. Se scurg și se fierb încă odată cu apă cît să le acopere. Această apă se amestecă cu prima scursă din ciuperci. Se storc apoi ciupercile printr-un tifon pentru a mai scoate zeama pe care o mai conțin. În zeama rezultată se pune sare după gust și se așază într-un vas să fiarbă pînă ce mai scade și se îngroașă. Cînd este aproape rece, se toarnă în sticle, se acoperă și se sterilizează ; sticlele de 1 litru, 60 minute, iar cele de 1/2 litru, 40 minute. Cînd este necesar ca aceste supe să se păstreze mai mult timp, trebuie să se facă și cea de-a doua sterilizare timp de 20 minute.

Ciuperci marinate I

Pentru marinare se recomandă următoarele specii : mînătarca, mînătarca de mesteacăn, gheba de pădure, hulubița, gălbiorul. Se curăță ciupercile, se spală, se așază într-un vas, iar deasupra se toarnă apă rece (0,750 litri la 5 kg ciuperci proaspete, cînd ciupercile au fost culese pe timp ploios, cantitatea de apă se reduce la 0,500 litri). Se adaugă sare după gust, sare de lămiie și oțet și se pune vasul la fiert. Dacă s-a format deasupra spumă se înlătură, apoi se adaugă mirodeniile. Durata fierberii ciupercilor în marinată depinde de felul, mărimea și gradul lor de maturitate. Mînătarca de mesteacăn și ciupercile albe se fierb 10–15 minute, iar ciupercile de livadă sau de cultură și ghebele de pădure, 20 minute, socotind din momentul în care marinata începe să clocotească. Se apreciază că sînt fierte ciupercile cînd cad la fundul vasului și marinata se limpezește. Este foarte important să se stabilească cu exactitate momentul în care ciupercile sînt gata, căci dacă sînt fierte insuficient fermentează, iar cînd sînt prea mult fierte se sfărîmă în timpul sterilizării și marinata se închide la culoare. Ciupercile astfel pregătite se așază în borcane, se acoperă cu marinata în care au fiert și se sterilizează timp de 60 minute.

Ciuperci marinate II

Se spală bine ciupercile și se fierb în apă ușor sărată : mînătărcile 10 minute, gălbiorii 15 minute, iar celelalte specii circa 8 minute. Se lasă ciupercile să se răcească și să se scurgă de apă, apoi se așază în borcane. Se fierb într-un vas 1 litru de apă, 300 ml oțet, foi de dafin, cuișoare, piper, ienibahar și sare după gust. Cînd s-a răcit se toarnă în borcane peste ciuperci. Borcanele se sterilizează circa 30–10 minute, după mărimea lor.

Rasol de ciuperci

3 kg ciuperci, 3 căpățîni de usturoi, 3 linguri de oțet, 3 linguri de ulei, sare.

Ciupercile se fierb circa 15 minute în apă sărată după gust. Se strecoară și se lasă să se răcească. Separat se prepară un sos din usturoi pisat, oțet, ulei, sare și apă. Ciupercile se așază în borcane potrivite ca mărime și deasupra se toarnă sosul preparat. Se sterilizează 90 minute. Se păstrează la rece.

Piure de ciuperci

Pentru piure sînt bune mai cu seamă ghebele care se găsesc din abundență toamna. Ciupercile bine curățate și spălate se fierb circa 20 minute, în apă sărată după gust. Se scurg de apă, se lasă să se răcească și se dau prin mașina de tocat. Piureul obținut se cîntărește și la fiecare kilogram se adaugă cîte 200 ml ulei (o ceașcă de ceai), sare și piper după gust. Se amestecă bine compoziția și se pune în borcane potrivit de mari, lăsînd un spațiu gol de circa 3 cm. Se sterilizează 120 minute. Borcanele (închise ermetic) se pot pune într-o tavă care se ține la cuptor, la foc mic, circa trei ore.

Pastă de ciuperci

2 kg ciuperci, 250 g ceapă, 300 ml ulei, sare, piper.

Ciupercile curățate și bine spălate se lasă să se scurgă de apă și se dau prin mașina de tocat împreună cu ceapa. Pasta obținută se pune la fiert cu o ceașcă de apă (200 ml), sare și piper după gust, amestecînd continuu pentru ca să nu se prindă de vas și să se afume. Cînd dă în primul clocot, se ia de pe foc și se pune fierbinte în borcanele încălzite în prealabil. Se sterilizează 90 minute. Atît piureul cît și pasta de ciuperci se pot consuma ca atare sub formă de sandvișuri, sau se folosesc la ouă umplute, tocane etc.

Țelină cu ciuperci

1 kg țelină, 300 g ciuperci, 2–3 cepe, 300 ml ulei, 1–1/5 kg roșii, 2 cești (de cafea) cu vin.

Se alege țelina proaspătă, nu prea mare și cu puține rădăcini fibroase. Se curăță bine de coajă (destul de adînc), se taie în două pe lung, apoi fiecare jumătate în felii groase de 0,5–1 cm, care se spală, se opăresc în apă clocotită cu sare, 5–10 minute, pînă ce se înmoaie, se scot și se așază pe o strecurătoare să se scurgă. Între timp se călesc cepele tocate mărunt. Cînd ceapa s-a îngălbenit, se pun feliile de țelină și se amestecă ușor pînă ce acestea s-au călit puțin. Se adaugă apoi două cești de vin alb sau roșu și două cești din apa în care a fost opărită țelina sau, dacă se poate, zeamă de carne. Se lasă să fiarbă la un foc potrivit, pe tablă ca să nu se prindă de vas. După cîteva clocote, se adaugă și ciupercile, bine spălate și tăiate feliuțe. Cînd mîncarea este aproape gata, se toarnă sucul de roșii preparat ca la celelalte rețete, scăzut ca o smîntînă, se mai adaugă restul de ulei, pătrunjel tocat, cimbru și o frunză sau două de dafin. Se potrivește de sare și piper și se mai lasă să dea două, trei clocote, după care se dă jos vasul de pe foc. După ce mîncarea s-a mai răcit, se așază feliile de țelină, unele peste altele, în borcane, printre ele ciupercile, iar deasupra se toarnă sosul. Se sterilizează în prima zi 30 minute și a doua zi 10–15 minute.

Minătărci în ulei

1 kg mînătărci, 2–3 cepe, 400 ml ulei, 1,5–2 kg roșii.

Se aleg mînătărci proaspete, fără viermi, se curăță de codițe, se spală și se lasă pe o sită să se scurgă bine de apă. Ceapa, tocată foarte mărunt, se călește în ulei, amestecind cu o lingură de lemn și cînd s-a îngălbenit se adaugă mînătărcile tăiate în șuvițe și se înăbușă bine, acoperind vasul cu un capac. Se lasă să fiarbă împreună pînă ce mai scade apa pe care au lăsat-o mînătărcile. Cînd sosul a scăzut, se adaugă sucul de roșii mai gros, ca o smîntînă. După cîteva clocote, se potrivește de sare și piper, adăugînd și verdeața tocată mărunt. Cînd sosul a scăzut și uleiul s-a ridicat deasupra, mîncarea este gata. Se lasă să se răcească și se toarnă în borcane, lăsînd un spațiu liber de 1,5–2 cm. Se sterilizează în prima zi timp de 40 minute, iar a doua zi 25 minute.

Zacuscă I

3 vinete mari, 2 1/2 kg roșii, 5 ardei grași, 300 ml (1 pahar mare) ulei, 1 căpățînă usturoi, pătrunjel verde, sare, piper.

Se coc vinetele, se curăță, se desfac în șuvițe și se așază pe o planșetă înclinată, ca să se scurgă zeama amară, unde se lasă o oră, două. Roșiile se opăresc în apă clocotită, pentru a se putea îndepărta cu mai multă ușurință pielițele, apoi se taie felii. Ardeii se coc, se curăță de pielițe, cotoare și semințe și se taie în șuvițe nu prea groase. Separat, într-o cratiță, se toarnă jumătate din cantitatea de ulei și

se pun legumele. Mai întîi se așază un strat de vinete, apoi felii de roșii, peste care se presară pătrunjel tocat și usturoi zdrobit. Se repetă această operație pînă ce se termină legumele, cînd se toarnă pe deasupra și restul de ulei. Se pune cratița pe o tablă, la un foc potrivit, unde se lasă să fiarbă pînă ce scade toată zeama pe care au lăsat-o roșiile. După ce a mai scăzut, se potrivește de sare și piper. Cînd sosul s-a îngroșat și uleiul se alege deasupra, zacusca este gata și se dă jos de pe foc. Se toarnă fierbinte în borcane mai mici, lăsînd un spațiu gol de 2 cm din marginea borcanului. În fiecare borcan deasupra se pune cîte o lingură de ulei fierbinte. Se sterilizează în prima zi 20–25 minute, iar în a doua zi 10 minute. Se pot steriliza și prin altă metodă. Borcanele fierbinți se înfășoară imediat în pături de lînă și se pun între perne, pentru a se conserva cît mai bine căldura. Se lasă 1–2 zile pînă cînd borcanele se răcesc complet. Zacusca conservată prin această metodă de sterilizare trebuie păstrată în încăperi ceva mai răcoroase.

Zacuscă II

15 vinete mari, 40 gogoșari roșii, 10 ardei grași verzi, 5 kg roșii, 1 1/2 kg ceapă, 500 ml ulei (două pahare mari), 1 legătură mare pătrunjel, sare, piper.

Se coc vinetele, se curăță, se desfac în șuvițe și se lasă să se scurgă de zeama amară. Se coc gogoșarii și ardeii, se curăță, se înlătură pielițele, cotoarele și se taie în șuvițe nu prea groase. Din roșii se prepară un suc mai gros.

Se curăță ceapa, se spală, se toacă mărunt și se înăbușă la foc mic cu o parte din ulei, amestecînd cu o lingură de lemn. Cînd ceapa s-a înmuiat, se pun gogoșarii și ardeii și se călesc puțin, după care se adaugă vinetele. Se amestecă totul ușor, se toarnă restul de ulei și sucul de roșii și se presară pătrunjel tocat. Se potrivește de sare și piper, iar după cîteva clocote, cînd sucul a scăzut și uleiul a ieșit la suprafață, zacusca este gata. Se toarnă fierbinte în borcane mai mici. Se sterilizează procedînd ca și la „Zacuscă I".

Zacuscă III

12–14 vinete mari, 50 gogșari roșii, 15 ardei grași, 5 kg roșii, 2 kg ceapă, 1 litru ulei, sare, foi de dafin, boabe de piper.

Se coc vinetele, se curăță și se lasă să se scurgă zeama amară. Gogoșarii și ardeii se curăță de cotoare și de semințe, se spală, se trec apoi prin mașina de tocat carne și se pun într-un vas la foc mic, unde se lasă să fiarbă pînă ce mai scade zeama. Din roșii se prepară un suc de consistența unei smîntîni groase.

Într-un vas mare, se toarnă uleiul și se înăbușă ceapa tocată mărunt, pînă ce se înmoaie. Se adaugă gogoșarii cu ardeii, apoi vinetele, care, după ce s-au scurs de zeamă, au fost tocate cu un cuțit de lemn special. Vasul trebuie pus la un foc potrivit, peste o tablă și zacusca se amestecă continuu cu o lingură de lemn, pentru a nu se prinde de vas. Spre sfîrșit se pune sucul de roșii și după cîteva clocote se adaugă 2–3 foi de dafin, boabe de piper și se potrivește de sare. Se lasă să scadă zacusca bine, pînă ce se îngroașă și se alege uleiul deasupra. Se ia vasul de pe foc și se toarnă zacusca fierbinte în borcane. Se sterilizează procedînd ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă IV

4 kg roșii, 4 cepe mari, 4 morcovi mijlocii, 15 ardei capia, 15 gogoșari, 1/2 l ulei, sare și piper după gust.

Se taie ceapa în peștișori și se așază într-un vas cu ulei, pe foc. Se adaugă morcovii curățați și rași pe partea mică a răzătoarei, călindu-se pînă ce se înmoaie. Din roșii se prepară un suc care se lasă să mai scadă la un foc mic. Se coc ardeii și gogoșarii, se curăță de pielițe, se taie în șuvițe și se pun peste ceapă și morcovi. Se adaugă sucul, sare și piper după gust și se lasă să scadă bine. Cînd se ridică uleiul deasupra, zacusca este gata și se pune imediat în borcane, care, în prealabil, au fost încălzite în cuptor. În continuare se procedează ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă cu măsline I

2 kg gogoșari, 2 kg ardei grași, 1 1/2 kg ceapă, 400 ml ulei, 250 g măsline, 3 linguri bulion, sare și piper.

Se taie ceapa peștișori și se înăbușă puțin în ulei, adăugind ardeii și gogoșarii copți, curățați și trecuți prin mașina de tocat. Cînd legumele sînt pe jumătate fierte, se adaugă măslinele spălate și crestate și bulionul. Se amestecă ușor cu o lingură

de lemn și cînd totul este bine fiert și sosul scăzut, se potrivește de sare și piper. Cînd se ridică uleiul deasupra, zacusca este gata și se pune fierbinte în borcane. În rest se procedează ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă cu măsline II

3 kg ardei grași verzi, 2 1/2 kg roșii, 1/2 kg morcovi, 1 kg ceapă, 300 g măsline, 350 ml ulei.

Se curăță ceapa și morcovii și se rad pe partea mare a răzătoarei. Se pune un vas cu ulei pe foc în care se călesc ceapa și morcovii, amestecînd bine cu o lingură de lemn pînă ce se înmoaie. Ardeii se spală, se curăță de cotoare și de semințe și se taie în șuvițe. Roșiile spălate se taie felii, la fel și măslinele. Se așază apoi legumele în borcane potrivit de mari, începînd cu ardeii, apoi ceapa și morcovii, urmează roșiile și măslinele, după care se termină tot cu ardei. La fiecare rînd se presară și puțină sare. Din restul de ulei se toarnă în fiecare borcan cîte 1—2 lingurițe. După ce borcanele s-au umplut, se închid și se sterilizează procedînd ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă de gogoșari

30 gogoșari, 40 ardei capia, 4–5 cepe, 500 ml ulei, 2 kg roșii, sare, piper, foi de dafin.

Gogoșarii și ardeii se coc, se curăță de pieliță, se lasă să se scurgă, se curăță de semințe și de vinișoare și se taie în bucăți potrivite ca mărime. Ceapa se taie mărunt și se înăbușă în ulei. Cînd a devenit transparentă se adaugă sucul de roșii, preparat

ca la celelalte rețete, gogoșarii și ardeii, sare și piper după gust. Se fierbe la foc domol pe plită sau în cuptor amestecînd din timp în timp cu o lingură de lemn. Cînd a scăzut și uleiul se ridică deasupra, zacusca este gata. În continuare se procedează ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă picantă

10 vinete, 10 gogoșari, 4–5 cepe, 500 ml ulei, 5–6 roșii mari, 2 căpățîni de usturoi.

Se coc vinetele, se curăță și se lasă pe o planșetă înclinată să se scurgă. Gogoșarii se coc, se curăță, se lasă să se scurgă, se curăță de semințe și de vinișoare și se taie în pătrate. Ceapa se taie mărunt și se călește în ulei pînă cînd devine transparentă. Se adaugă usturoiul curățat și tăiat mărunt sau zdrobit, roșiile curățate de pieliță, tăiate felii, gogoșarii, vinetele, sare și piper după gust. Se lasă să fiarbă pînă cînd scade și uleiul se ridică deasupra. Dacă în timpul fierberii zacusca scade prea mult se poate pune cîte puțină apă caldă, pînă cînd capătă consistența normală. În continuare se procedează ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă cu miere de albine

50 gogoșari, 25 ardei capia, 25 ardei grași, 500 g morcovi, 2,5 kg roșii, 1 pahar ulei, 1/2 pahar oțet, 1/2 pahar miere de albine, sare, foi de dafin.

Se coc ardeii și gogoșarii, se curăță de pieliță, cotoare și semințe și se lasă să se scurgă. Din roșii se prepară un suc de consistența unei smîntîni mai groase. Mor-

covul se rade pe răzătoarea mică și se fierbe împreună cu uleiul, oțetul, mierea de albine, foile de dafin și sare după gust. În sucul clocotit se adaugă gogoșarii și ardeii tăiați șuvițe și compoziția cu morcov fiert. Se ține la foc mic, amestecînd din cînd în cînd cu o lingură de lemn pînă cînd zacusca a scăzut și uleiul începe să se ridice la suprafață. În continuare se procedează ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă de pătlăgele verzi

3 kg pătlăgele verzi, 2 kg roșii, 1 kg ceapă, 1,500 kg gogoșari, 250 ml ulei, 1–2 lingurițe zahăr, sare, piper.

Se toacă ceapa mărunt și se înăbușă în 125 ml ulei și puțină apă. Cînd ceapa este bine fiartă, se adaugă gogonelele tăiate în rondele și gogoșarii tăiați în felii. Se toarnă în vas restul de ulei, se presară puțin zahăr și se sărează și piperează după gust. După 25–30 minute, se adaugă roșiile fierte și strecurate. Se fierbe pînă cînd zacusca este destul de scăzută și uleiul se ridică la suprafață. Cratița se mișcă în timpul fiertului cu grijă, sau se amestecă ușor cu o lingură de lemn ca să nu se terciuiască gogonelele. În continuare se procedează ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă rapidă

2 kg roșii, 1 kg ceapă, 2 kg gogoșari, 2 kg vinete, 500 ml ulei, 1 lingură concentrat de supă tip Vegeta, piper boabe, piper măcinat, sare, după gust.

Această zacuscă este deosebit de fină și se prepară într-un timp scurt, deoarece toate

legumele se trec prin mașina de tocat prevăzută cu dispozitivul care se pune la prepararea sucului de roșii. Roșiile se trec prin separator și sucul se fierbe 30 minute într-un vas mai mare în care să încapă toate legumele. Ceapa se trece, de asemenea, prin separator, se scurge bine de zeamă și se pune în sucul de roșii în care se fierbe 30 minute. Vinetele se trec prin separator, se scurg bine de sucul amar și se pun tot în sucul de roșii cu ceapă, continuîndu-se fierberea tot 30 minute. Se adaugă uleiul și condimentele și se mai lasă să fiarbă circa 30 minute, pînă cînd compoziția a scăzut și uleiul începe să se ridice la suprafață. În continuare se procedează ca la rețeta „Zacuscă I".

Zacuscă bulgărească

2 kg vinete, 2 kg gogoșari, 2 kg roșii, 1 căpățînă mare de usturoi, 300 ml ulei, foi de dafin, sare, piper.

Legumele alese se curăță, se spală și se pregătesc după cum urmează: vinetele se curăță de coajă, lăsînd din distanță în distanță șuvițe în lung, de 2 cm, necurățate și se taie în rondele groase de 2–2,5 cm. Apoi se taie fiecare rondelă în sferturi sau în jumătăți și se așază în apă cu sare (la 1 litru apă 1/2 lingură sare) unde se lasă 1–2 ore ca să-și lase sucul amar. Roșiile se opăresc, se introduc imediat în apă rece, după care se scot pielițele și se taie în rondele de 2–3 cm. Gogoșarii se curăță de cotoare și semințe și se taie în sferturi. Usturoiul (curățat) se taie fiecare cățel în două sau în trei, în

lungime. Legumele astfel pregătite se aşază într-o cratiță de 4–5 kg, după cum urmează: se toarnă puțin ulei în fundul vasului şi se pun gogoşarii, urmează apoi vinetele, limpezite în apă rece, bine scurse şi usturoiul, iar deasupra se aşază feliile de roşii. În timpul aşezării trebuie avut grijă ca fiecare strat de legume să fie gros de 2–3 cm. Se toarnă uleiul şi condimentele şi se introduce vasul în cuptor, la un foc tare, iar după 25–30 minute se încetineşte focul. Zacusca este gata cînd a scăzut şi uleiul s-a ridicat la suprafață. În continuare se procedează ca la rețeta „Zacusca I".

Zacuscă de ciuperci

3 kg ciuperci proaspete sau 400 g ciuperci uscate, 5 kg gogoşari, 3 kg roşii, 1 kg ceapă, 1 l ulei, sare, piper.

Ciupercile se fierb 30 minute în apă sărată după gust. Se scurg de apă, se lasă să se răcească şi se dau prin maşina de tocat. Dacă se folosesc ciuperci uscate, acestea se spală, se lasă în apă rece circa 30 minute ca să-şi ia apă (să se hidrateze) şi apoi se fierb 30 minute procedînd ca la cele proaspete. Gogoşarii se taie în patru, se curăță de semințe şi de vinişoare şi se călesc uşor în ulei. Se lasă să se răcească şi se dau prin maşina de tocat. În uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt care se lasă să se răcească şi se trece prin maşina de tocat. Din roşii se prepară un suc ceva mai gros care se amestecă cu pasta de gogoşari, ceapa tocată şi uleiul rămas. Se fierbe la foc mic circa o oră. Se adaugă

apoi pasta de ciuperci, sare, piper şi se mai fierbe încă o jumătate de oră. Cînd zacusca a scăzut şi uleiul se ridică la suprafață, este gata, dacă nu, se mai continuă 10–15 minute fierberea. Se sterilizează 90 minute, mai mult decît celelalte zacuşti, deoarece ciupercile sînt mai perisabile. Se păstrează în încăperi răcoroase, întunecoase şi aerisite.

Fasole uscată în ulei

2 kg fasole boabe, 1 kg roşii, 4 cepe mari, 3–4 ardei graşi, 2–3 morcovi, 400 ml ulei, 3–4 foi de dafin, boabe de piper, sare.

Se aleg boabele de fasole, se spală bine în mai multe ape şi se pun la fiert într-o oală. După primul clocot se scurge apa şi se înlocuieşte cu alta tot fierbinte. Se mai lasă cîteva clocote şi se înlocuieşte din nou apa. Cînd fasolea a dat în fiert, se adaugă ceapa tocată mărunt, ardeii tăiați în fişii şi morcovi dați prin răzătoarea mare. Se lasă oala să fiarbă la un foc potrivit, peste o tablă, mestecînd cu o lingură de lemn, din cînd în cînd, ca să nu se prindă de vas. În timpul fierberii, se mai adaugă 4–5 linguri de ulei. Între timp se prepară un suc de roşii şi se lasă să fiarbă pînă ce se mai îngroaşă. Într-o cratiță mai mare, se pune restul de ulei şi cînd este încins, se stinge cu sucul de roşii în care se adaugă foile de dafin, boabele de piper şi puțină sare. După cîteva clocote, se pune fasolea, se amestecă bine şi se lasă mă mai fiarbă cu sosul. Cînd mîncarea a scăzut şi uleiul s-a ridicat deasupra, se potriveşte de sare şi după un clocot, două, se dă jos de pe foc.

După ce mîncarea s-a răcit, se toarnă în borcane. Se sterilizează în prima zi 25–30 minute, iar a doua zi 10–15 minute. La fasole se recomandă ca sarea să nu se pună la început, deoarece în acest caz boabele se întăresc și fierb mult mai greu.

Pireu de fasole uscată

1 kg fasole uscată, 2 cepe, 2 ardei grași, 1/2 căpățînă usturoi, 1 pahar ulei, sare.

Se fierbe fasolea procedînd ca în rețeta anterioară, adăugînd ceapa curățată, tăiată în două, ardeii grași curățați de cotoare și semințe. Se lasă fasolea să fiarbă în continuare, la un foc potrivit, peste o tablă, amestecînd din cînd în cînd cu o lingură de lemn pentru a nu se prinde de vas. Dacă apa a scăzut și fasolea nu este fiartă, se mai adaugă apa, însă tot caldă și puțină sare. După ce fasolea este bine fiartă, se dă jos de pe foc, se lasă să se răcească și se trece printr-o sită, înlăturînd astfel toate pielițele. Pireul rezultat se amestecă bine cu o lingură de lemn turnînd uleiul puțin cîte puțin. Se adaugă apoi usturoiul pisat și trecut prin sită și sare după gust. Cînd pireul este gata, se toarnă în borcane, lăsîndu-le goale o distanță de 2 cm din margine. Se netezește cu un cuțit suprafața pireului și se toarnă deasupra un strat de ulei de 1/2 cm. Borcanele se închid și se sterilizează după indicațiile date la rețeta „Fasolea uscată în ulei". Se servește presărată cu ceapă tăiată felii subțiri și prăjită în ulei.

Tocăniță moldovenească

4 vinete, 1 kg ceapă, 3–4 morcovi, 10 ardei grași sau gogoșari, 1/4 varză albă, 1 kg roșii, 1 ceșcuță orez, 150–200 ml ulei, sare, piper.

Se curăță ceapa și se taie peștișori, morcovii se taie fideluță sau se rad prin răzătoarea mare, ardeii se coc, se curăță și se taie în șuvițe, roșiile se fierb, se strecoară prin sită, iar sucul obținut se lasă pe foc ca să mai scadă, vinetele se taie cuburi mici și se sărează. Se pune uleiul, într-un vas, pe foc și se adaugă ceapa și morcovul. Se amestecă cu o lingură de lemn pînă ce se călesc ușor, apoi se adaugă ardeii, varza tocată mărunt și vinetele spălate și stoarse bine ca să iasă amăreala. Se amestecă totul împreună călindu-se ușor, după care se adaugă sucul de roșii și orezul ales și spălat. Se așază vasul la un foc potrivit, timp de un sfert de oră, amestecînd cu grijă compoziția să nu se afume. Cînd sosul a scăzut, se controlează dacă este destul de sărat și se adaugă piperul. Se așază tocana în borcane și se sterilizează 35 de minute în prima zi, iar a doua zi 15–20 minute.

Ciuperci cu orez

250–300 g ciuperci, 1 ceapă, 3–4 linguri ulei, 1 pahar orez.

Se aleg ciuperci nu prea mari, foarte proaspete, albe și tari. Se curăță de pielițe, se scot coditele, se spală în apă rece în care se adaugă zeamă de lămîie și puțină sare ca să nu se înnegrească și se taie în feliuțe. Se pune pe foc un vas cu

apă sărată după gust și cu o ceapă curățată, spălată și tăiată în două. Cînd apa clocotește se introduc ciupercile și se lasă pe foc să fiarbă. Într-o cratiță cu ulei se adaugă orezul ales și spălat, se amestecă cu o lingură de lemn cîteva minute, apoi se toarnă zeama în care au fiert ciupercile, măsurînd să fie de două ori cît orez (două pahare). După cîteva clocote, se adaugă ciupercile și se lasă să fiarbă la un foc mic. Cînd este aproape gata, adică mîncarea scăzută și orezul fiert, se potrivește de sare și de piper și după 2–3 clocote se dă vasul jos de pe foc. Cînd s-a răcit, se toarnă în borcane, care se închid imediat și se sterilizează în prima zi 25–30 minute, iar a doua zi 15 minute.
Este bine să rețineți că ciupercile rămîn albe și aspectuoase dacă înainte de a fi preparate se lasă 10–15 minute în puțină apă cu sare la care s-a adăugat zeamă de lămîie.

Mînătărci cu orez

300 g mînătărci, 150 g orez, 2–3 cepe, 4 linguri ulei, 2–3 cești apă, sare, piper.

Se aleg mînătărci proaspete și fără viermi, se curăță și se scot codițele. Se spală bine și se așază pe o strecurătoare să se scurgă de apă. Se curăță ceapa, se taie mărunt și se înăbușă în ulei, pe foc. Cînd ceapa începe să devină transparentă, se introduc mînătărcile tăiate feliuțe, se amestecă bine. Se adaugă 1–2 cești apă și se lasă să fiarbă pînă ce mînătărcile s-au înmuiat bine. Se alege orezul, se spală și se toarnă

peste mînătărci. Se mai adaugă apă și apoi se așază vasul peste o tablă la un foc slab, să fiarbă încet. Cînd mîncarea este aproape gata, se potrivește de sare și piper și după 1–2 clocote se ia vasul de pe foc și se lasă să se răcească. Se pune mîncarea în borcane, procedînd ca la rețeta „Mînătărcile în ulei", de la pagina 126.

Fasole verde pentru garnituri

4 kg fasole verde sau țucără, 5–6 cepe, 1 legătură frunze de țelină, 1 legătură pătrunjel verde, 500 ml ulei, 2 linguri de zahăr, 1 kg roșii.

Se curăță fasolea, se rupe în două, se spală, apoi se așază într-un vas cu apă fiartă, unde se lasă să dea cîteva clocote. Ceapa se toacă mărunt și se înăbușă în ulei, după care se adaugă fasolea scursă bine de apă. Roșiile se fierb, se trec prin sită, iar succul obținut se toarnă peste fasole și se lasă să fiarbă la un foc potrivit. Cînd mîncarea a mai scăzut, se adaugă frunzele de țelină și de pătrunjel, curățate, spălate și tocate mărunt și se potrivește de sare și piper. După două-trei clocote se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească și se toarnă în borcane. Se sterilizează prima zi 30 minute, iar a doua zi 15 minute.

Conservarea legumelor în sare

Ca și consevarea produselor alimentare prin uscare, conservarea în sare este o metodă veche, cu tradiții adînci la multe popoare. Se bazează în principal pe faptul că la o concentrație mare de sare de bu-

cătărie (clorură de natriu) microorganismele dăunătoare nu pot să trăiască și să se dezvolte. Prezintă avantajul că păstrează în mare măsură componentele valoroase din produse dar trebuie mare atenție la preparare pentru a se săra în exces mîncarea. De regulă, înainte de folosire, produsele conservate prin sare se țin în apă rece, schimbată din timp în timp, pentru a se desăra.

Verdeața conservată în sare

Dintre verdețuri, mărarul, țelina și tarhonul se păstrează foarte bine în sare, conservîndu-și atît aroma cît și culoarea. Se aleg plantele tinere, se desfac frunzele și ramurile mici de pe tulpini și se spală în mai multe ape. Se lasă să se zvinte și se toacă mărunt cu un cuțit inoxidabil. Se pun apoi într-o cratiță și se sărează, la 1 kg de verdețuri alese 250 g sare. Se amestecă bine și se lasă circa 30 minute să-și ia sare. Se pun în borcane mici (de bulion sau de iaurt) apăsînd bine cu o lingură de lemn pentru ca să nu rămînă goluri cu aer. Se acoperă cu o bucățică de tifon pusă în două și se apasă cu o scîndurică curată, opărită în prealabil. Borcanele se închid cu capace sau cu celofan pus în două și se păstrează la rece și la întuneric. Este mai bine ca fiecare verdeață să se conserve separat. Se pot face însă și amestecuri în proporțiile dorite, ținînd cont că unele au o aromă mai puternică și o pot anihila pe a celorlalte.

Ciuperci conservate în sare

De regulă se conservă în sare ciupercile care conțin un suc lăptos și amar, neputînd fi păstrate prin alte metode. Ciupercile sărate se pot obține prin două metode: la rece și la cald. Ciupercile sărate la rece se țin în apă 2–3 zile și 2–3 nopți. Se așază apoi în borcane punîndu-le cu pălărioara în sus, apoi se presară fiecare strat cu sare socotind la 1 kg ciuperci 40–50 g sare. Pentru ca ciupercile să nu se ridice la suprafață se așază deasupra un grătar de scîndurele și o greutate. După cîtva timp se scurge o parte din zeama pe care au lăsat-o și volumul lor scade. În acest caz golul rămas se umple cu alte straturi de ciuperci de același fel, care se presară de asemenea, cu sare. Cînd sărarea ciupercilor se face la cald, se curăță ciupercile, se spală bine și se acoperă cu apă sărată (250 g sare la 5 kg ciuperci) se adaugă piper și foi de dafin și se fierb 30 de minute. Pentru a-și păstra ciupercile culoarea se adaugă 3–4 g sare de lămîie. Cînd ciupercile sînt fierte, se scot, se scurg de apă și se lasă să se răcească. Se așază apoi în borcane și se apasă cu o greutate. Se păstrează la rece și la întuneric.

Mazăre boabe conservată în sare

3 kg mazăre boabe, 750 g sare, 300 g zahăr.

Se alege mazăre tînără și proaspătă și se curăță boabele fără a le spăla. Se pun într-un vas foarte curat, adăugind sarea și zahărul tos. Se amestecă împreună foarte

bine, apoi, cu ajutorul unei pîlnii sau cu o linguriță, se umplu sticle obișnuite de un l, care au fost spălate, limpezite și uscate bine. Se închid sticlele cu dopuri de plută fierte și se parafinează sau se smolesc. Sticlele se așază la păstrat într-un loc uscat și aerisit. Înainte de întrebuințare, mazărea se spală bine în mai multe ape reci, apoi se pune într-un vas cu apă clocotită, care, după cîteva clocote, se aruncă. Se repetă această operație încă o dată sau de două ori, pînă cînd se desară bine. Din mazărea astfel conservată se pot prepara diferite mîncăruri la fel ca din cea proaspătă.

Fasole verde conservată în sare I

5 kg fasole, 500 g zahăr, 250 g sare, 1 pachet conservant.

Păstăile se aleg, se spală în mai multe ape, se lasă să se zvînte și se pun într-un vas mare amestecate cu sarea și zahărul, unde se țin 24 ore pentru ca să-și lase zeama. A doua zi păstăile se introduc într-un borcan și se toarnă zeama pe care au lăsat-o. Se adaugă apoi un pachet de conservant diluat în puțină apă caldă și se apasă bine păstăile în așa fel încît să fie acoperite de zeamă. Deasupra se pune o scîndurică cu o greutate (poate să fie o piatră foarte bine spălată). Se șterge marginea borcanului cu o bucată de vată înmuiată în alcool și apoi se leagă cu două rînduri de celofan. Borcanul se așază într-un loc rece, uscat și bine aerisit. Înainte de întrebuințare, se

scoate cantitatea de fasole necesară și după ce s-a spălat bine cu apă rece se opărește pentru a se desăra, procedînd ca la mazăre, după care se prepară mîncarea.

Fasole verde conservată în sare II

5 kg fasole ,500 g sare, conservant.

Se curăță fasolea verde tînără sau fasolea grasă, se spală și se lasă să se scurgă foarte bine de apă. Se așază în borcanul bine spălat și uscat, un rînd de fasole, unul de sare, urmînd astfel pînă ce se umple borcanul. Deasupra se fixează două scîndurele peste care se pune o piatră bine spălată ca să apese fasolea. A doua zi, cînd a scăzut, se adaugă din nou rînduri de păstăi și sare și se fixează scîndurelele cu piatră, astfel încît zeama pe care au lăsat-o să le cuprindă pînă sus. Dacă, totuși, zeama nu este suficientă, se mai adaugă apă, care a fost însă fiartă în clocote și răcită. Pe deasupra se pune un vîrf de cuțit de conservant diluat în puțină apă. Se închide borcanul, legîndu-l cu hîrtie pergament sau celofan și se așază la un loc uscat și răcoros. Înainte de întrebuințare, se scoate din borcan cantitatea de fasole necesară pentru o mîncare, se spală în cîteva ape reci și apoi se opărește pentru a se desăra. Din fasolea conservată prin aceste două metode se prepară diferite mîncăruri, la fel ca din cea proaspătă.

Fasole verde conservată în sare III

5 kg fasole, 1 kg zahăr, 1/2 kg sare.

Se curăță fasolea tînără fără ațe și se așază într-un vas mai mare (un lighean) peste care se toarnă zahărul și sarea. Se amestecă bine cu fasolea și se lasă vasul acoperit de seara pînă dimineața pentru ca fasolea să-și lase zeama. Se scoate fasolea, se împarte în borcane și se toarnă deasupra tot lichidul care s-a scurs din ea. Se presează bine, observînd ca păstăile să fie acoperite de lichid. Pe deasupra se așază două scîndurele cruciș și o greutate. Cînd este necesar să se pregătească o mîncare, se desface un borcan, se scoate fasolea, se clătește în cîteva ape reci, după care se lasă 2–3 ore să stea în apă pentru a se scoate sarea și zahărul. Se prepară mîncarea după gust, fără să se mai adauge sare.

Se poate pune și într-un singur borcan mare din care se ia atît cît este nevoie de fiecare dată, punînd scîndurele și greutate deasupra, pentru ca să fie acoperită în permanență cu lichid. Nu se sterilizează.

Fasole verde conservată în sare IV

Se alege fasolea, se spală, se curăță și se pune în apă clocotită sărată, cîteva minute, astfel încît să nu se înmoaie prea tare și să rămînă crocantă cînd se rupe. Saramura în care se opărește fasolea trebuie să conțină atita sare încît un ou proaspăt, nefiert, introdus în ea (cînd este rece) să se ridice la suprafață. Se scoate fasolea pe o tavă, se lasă să se răcească și se aranjează într-un borcan, indiferent de mărime. Deasupra se toarnă saramura răcită peste care se pune un strat de ulei. Se așază apoi două scîndurele cu o greutate deasupra astfel încît păstăile să fie în permanență acoperite cu lichid și să nu se ridice la suprafață. Se leagă borcanul cu celofan, peste care se pune o cîrpă curată, și se dă la rece. Iarna se scoate cu un polonic atîta cantitate cît este necesară pentru o mîncare, după care se pun scîndurelele și greutatea la loc și se leagă borcanul. Pentru a se desăra păstăile se țin cîteva ore în apă rece. Se pregătește după dorință.

Ardei grași conservați în sare

50 ardei grași, 150–200 g sare, conservant.

Se aleg ardeii ca pentru umplut, se spală, se curăță de semințe, se presară în fiecare sare și se lasă într-un vas pînă a doua zi. Se ia un borcan mai mare în care se așază ardeii unul în altul. Se umple apoi borcanul cu lichidul care l-au lăsat ardeii și deasupra se așază o scîndurică cu o greutate pentru ca ardeii să nu se ridice la suprafață. În cazul în care lichidul pe care l-au lăsat ardeii nu-i acoperă, se mai toarnă deasupra apă sărată, fiartă și răcită. Se adaugă apoi o linguriță de conservant diluat într-o lingură de apă caldă și se agită borcanul pentru a se omogeniza. Se șterge borcanul bine, se leagă cu hîrtie pergament sau celofan și se pune la păstrat într-un loc răcoros.

7 – Cămara iernii vol. I – cd. 225

Zarzavat pentru supe și sosuri conservat în sare

2 kg morcovi, 1 1/2 kg roșii, 1 kg ceapă, 1/2 kg păstîrnac, 1/2 kg pătrunjel, 3 rădăcini de țelină mici, 5–6 ardei, 1 conopidă mică, 200 g sare, ulei.

Se curăță zarzavatul, se spală și se lasă să se scurgă bine de apă. Se trece apoi tot zarzavatul prin mașina de tocat carne, bine spălată și opărită și se amestecă cu sarea. Se aleg borcane mici și se umplu lăsînd un spațiu gol de 2–3 cm. Se șterg marginile cu puțin alcool și se toarnă deasupra ulei proaspăt de un deget, după care borcanele se închid și se așază la păstrat.

Zarzavat pentru supe și ciorbe conservat în sare I

5 kg roșii, 15–20 ardei grași, 2–3 legături de pătrunjel, 1 pachet conservant.

Roșiile se spală, se lasă să se zvînte, se taie felii și se așază pe o planșetă înclinată pentru ca să se scurgă. Ardeii se taie în șuvițe subțiri și se amestecă cu pătrunjelul tocat mărunt. Cînd roșiile s-au scurs bine de zeamă, se trec prin mașina de tocat carne care a fost bine spălată și opărită sau prin separator. Se așază într-un vas mai mare, se adaugă ardeii, pătrunjelul, un pachet de conservant, sare după gust și se amestecă totul bine. Se introduce acest amestec în borcane, se leagă cu hîrtie pergament sau cu celofan și se așază la păstrat într-un loc uscat și bine aerisit.

Zarzavat pentru supe și ciorbe conservat în sare II

1/2 kg morcovi, 1/2 kg pătrunjel (rădăcină), 1/2 kg păstîrnac (rădăcină), 4 țeline mari, cîteva frunze, 1/2 kg ardei capia, 1/2 kg gogoșari, 1/4 kg sare, 1 pachet conservant.

Se curăță zarzavatul, se spală și se taie în pătrățele ca pentru salată, într-un vas mare. Se amestecă cu sarea, după care se lasă 2–3 ore pînă ce zarzavatul își lasă sucul. Se adaugă apoi un pachet de conservant și se amestecă bine. Se scoate zarzavatul care se introduce în borcanele de iaurt, presînd cu mîna ca să fie cît mai îndesat. Borcanele se lasă goale pe o distanță de 2 cm din margine. Sucul care s-a scurs din zarzavat se împarte și se toarnă deasupra în borcane. Se șterg borcanele, se acoperă cu două rînduri de celofan, se leagă strîns și se așază în cămară. Cînd se folosește acest zarzavat, se scoate într-o strecurătoare atît cît este necesar și se ține strecurătoarea sub robinetul de apă rece 5 minute pentru a îndepărta astfel sarea și conservantul. Borcanul cu restul de zarzavat se închide și se păstrează în răcitor.

Zarzavat pentru supe și ciorbe conservat în sare III

2 kg morcovi, 2–3 țeline mari, 5–6 ardei grași.

Se curăță morcovii și țelina, după care se rad pe partea mare a răzătoarei, se adaugă ardeii tăiați fideluță. Se amestecă totul într-un vas și se sărează după gust. Se așază în borcane mici, se îndeasă bine cu o lingură de lemn, apoi se toarnă deasupra un

strat subțire de ulei. Se leagă borcanele cu două rînduri de celofan și se pun la păstrat în încăperi reci.

Conservarea legumelor în oțet

Această metodă mai este cunoscută și sub denumirea de marinare. La această metodă, principalul factor de conservare este reprezentat de oțet. Calitatea conservelor depinde deci în cea mai mare măsură de cea a oțetului. Cel mai indicat este oțetul obținut prin fermentare naturală din vin, de 9°. Acesta se amestecă cu apă, sare și uneori cu zahăr în anumite proporții, indicate la fiecare rețetă în parte, obținîndu-se așa-numita marinată. Astfel se realizează un mediu neprielnic dezvoltării microorganismelor. De regulă se fierbe mai întîi apa cu condimentele și apoi se adaugă oțetul, la sfîrșit. Legumele se spală bine, se zvîntă, se așază în borcane și apoi se toarnă marinata, rece sau clocotită, după caz. Pentru a împiedica formarea mucegaiului, la suprafața borcanelor, deasupra legumelor, se toarnă un strat subțire de ulei rece.

Roșii conservate în oțet

Se aleg roșii coapte dar tari, se spală, se scurg de apă și se așază în borcane. Între ele se intercalează bucăți de hrean și de țelină. Se presează deasupra cu două scîndurele așezate în cruciș și se umplu borcanele cu o marinată preparată din oțet fiert diluat (trei părți apă și o parte oțet), în care se adaugă sare după gust, boabe

de piper, ienibahar și foi de dafin. Cînd lichidul s-a răcit, se toarnă peste roșii, se leagă borcanele cu celofan dublu și se așază la un loc aerisit și răcoros.

Castraveciori și roșii conservați în oțet

Se aleg castraveciori mici și proaspeți, la fel și roșii mici, în formă de prunișoare și nu prea coapte. Castraveciorii spălați se țin într-un vas cu apă rece și puțină sare 3–4 ore, după care se spală, se scurg de apă pe o strecurătoare și se așază în borcane mai mici, de 3–4 litri. Se intercalează între rîndurile de castraveciori, roșii, rondele de morcovi și cîțiva căței de usturoi tăiați pe lung. Deasupra se toarnă oțetul pregătit în felul următor: se pune într-un vas 1 litru de apă, 1/4 l oțet de 9°, 50 g zahăr, 30–35 g sare, 2–3 foi de dafin, boabe de piper. Se așază vasul pe foc și cînd clocotește, se trage la o parte și dacă s-a mai răcit, se toarnă in borcane. Se leagă imediat cu două rînduri de celofan și se așază într-un loc răcoros. Pentru o conservare mai sigură, borcanele se pot steriliza 15 minute.

Ardei capia conservați în oțet I

Se aleg ardei proaspeți și sănătoși, de preferință roșii. Se spală, se lasă să se scurgă și se coc pe o tablă așezată pe aragaz. Această operație se face cu multă grijă, intorcîndu-i pe toate părțile și observînd să nu se ardă sau să se usuce prea tare. Se lasă să se răcească și, fără a-i curăța de

coajă, se așază în borcane mai mari. Se pregătește oțetul diluat, la un litru oțet de 9°, 2 litri apă. Se așază vasul cu oțet pe foc, se adaugă 30 g sare la fiecare litru de lichid (oțet plus apă) și cîteva boabe de piper. Cînd clocotește, se dă jos de pe foc și se lasă să se răcească. Se toarnă în borcane peste ardei, pe care trebuie să-i acopere bine pentru a nu rămîne afară, deoarece se usucă și își schimbă culoarea. Se recomandă să se așeze deasupra două scîndurele în cruciș care opresc ardeii să se ridice deasupra. Se șterg borcanele, se închid cu două rînduri de celofan și se păstrează la un loc răcoros și uscat.
Cînd se servesc se curăță de coajă, se așază pe un platou și se stropesc cu sos din borcan.

Ardei capia conservați în oțet II

Se aleg ardeii, se spală și se lasă să se scurgă. Se pregătește oțetul ceva mai concentrat, adăugînd la un litru oțet de 9°, un litru și jumătate apă și cîte o lingură rasă de sare pentru fiecare litru de lichid, boabe de piper, foi de dafin și 4–5 linguri de ulei. Se așază vasul cu oțetul pe foc și cînd clocotește se introduc ardeii și se apasă cu lingura pentru a se opări egal pe toate părțile. După cîteva clocote (5 minute) se scot, se lasă să se răcească și se așază în borcane. Deasupra se fixează două scîndurele în cruciș ca să oprească ardeii să se ridice deasupra, apoi se toarnă oțetul rece. Se leagă borcanele cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și se așază la păstrat.

Ciuperci conservate în oțet I

Se aleg ciuperci mici și foarte proaspete. Se scot codițele, se curăță, se freacă cu puțină sare (20 g la un kg ciuperci) și se spală cu apă în care se adaugă și o lingură de oțet. Cine dorește poate să întrebuințeze și codițele. Se pune pe foc un vas cu oțet de vin de 9°, adăugînd la un litru oțet 20 g sare și cîteva boabe de piper. Cînd oțetul a început să fiarbă, se introduc ciupercile lăsîndu-le cîteva clocote. Se scot apoi cu o lingură specială cu găuri, se așază în borcane mai mici, iar deasupra se toarnă oțetul clocotit. Se leagă borcanele cu două rînduri de celofan sau cu intestine de vită și se așază la un loc uscat și bine aerisit. Pentru mai multă siguranță, se pot steriliza 25–30 minute.

Ciuperci conservate în oțet II

Se aleg ciupercile, se curăță, se spală și se trec prin puțină zeamă de lămîie ca să rămînă albe. Se opăresc apoi în apă clocotită cu sare (2% sare) unde se țin 4–5 minute. Se lasă să se scurgă pe o sită, apoi se așază în borcane. Se prepară oțetul adăugînd la un litru de oțet de 9°, un litru și jumătate de apă, 25 g sare la fiecare litru de lichid și se fierbe în clocote. Cînd s-a mai răcit, se adaugă puțin muștar și se toarnă peste ciuperci în borcane atît cît să le acopere bine, adăugînd la fiecare borcan un strat de ulei de 1–2 cm. Se închid borcanele cu două rînduri de celofan și se păstrează într-un loc uscat și rece.

Ardei iuţi conservaţi în oţet

Se aleg ardei proaspeţi, lungi şi subţiri (verzi). Se scurtează puţin din codiţe, se spală, se lasă pe o sită să se scurgă, după care se aşază în borcane mici, cu codiţele în sus. La un litru oţet de 9° se ia un litru apă şi 60 g sare (30 g sare la un litru de lichid). Se pune lichidul pe foc să dea în cîteva clocote, se dă jos de pe maşină, se lasă să se răcească şi se toarnă peste ardei pe care trebuie să-i acopere. Se şterg borcanele, se închid cu două rînduri de celofan şi se aşază la păstrat într-un loc rece şi uscat.

Tarhon conservat în oţet I

Se alege tarhonul proaspăt, se spală bine şi se aşază pe o strecurătoare să se scurgă de apă. Cînd s-a zvîntat se introduce în borcane mici, cum sînt cele de muştar şi se îndeasă cu coada unei linguri de lemn. Se toarnă oţetul într-un vas şi se adaugă la 1/2 litru de oţet de 9°, un litru de apă şi cîte o lingură de sare la fiecare litru de lichid. Lichidul se lasă să clocotească, apoi se toarnă fierbinte în borcane peste frunzele de tarhon. Pentru ca să nu se spargă, borcanele se aşază pe două lame de cuţit. Borcanele fierbinţi se închid imediat cu hîrtie pergament sau celofan. Se lasă pe loc, acoperite cu o pătură groasă, iar cînd s-au răcit se aşază la păstrat.

Tarhon conservat în oţet II

Se aleg frunzele de tarhon, se spală, se lasă să se scurgă şi se aşază într-un vas presărîndu-le bine cu sare, unde se lasă 24 ore. A doua zi se pun în borcane, de preferinţă mai mici şi se îndeasă cu coada unei linguri de lemn pentru ca să încapă cît mai mult, fără a lăsa goluri între frunze. Deasupra se toarnă oţetul rece, diluat, la un litru de oţet de 9° un litru de apă. Se leagă borcanele cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan şi se păstrează la rece.

Tarhonul conservat în oţet se întrebuinţează drept condiment la diferite mîncăruri, sosuri, salate etc.

Salată de legume conservată în oţet

12–15 gogoşari roşii, 12–15 ardei graşi, 1 kg morcovi, 2 kg gogonele verzi, 150–200 ml ulei, muştar, sare, piper, foi de dafin, enibahar, zahăr.

Se curăţă ardeii şi gogoşarii înlăturînd cotoarele şi seminţele, apoi, împreună cu gogonelele şi ceapa curăţată, se spală, se scurg de apă şi se taie în felii subţiri. Morcovii se curăţă, se spală şi se rod pe răzătoarea mare sau se taie fideluţă. Se presară circa 10–150 g sare pe deasupra şi se amestecă totul într-un vas unde se lasă 2 1/2–3 ore.

În acest timp se prepară oţetul, un litru de oţet de vin de 9° se amestecă cu un litru de apă, 100 g zahăr tos, foi de dafin, enibahar, piper şi 30 g sare la un litru de lichid. Se pune lichidul pe foc şi cînd clo-

cotește se introduce zarzavatul stors de zeamă și se lasă să fiarbă un sfert de oră de la primul clocot. Se toarnă fierbinte în borcanele care au fost încălzite în cuptor pentru a nu se sparge. Deasupra se întinde o maioneză subțire obținută din 1–2 linguri de muștar și 1–2 linguri de ulei, care se prepară în timp ce fierbe zarzavatul. Se închid borcanele și se înfășoară într-o pătură groasă, unde se lasă pînă ce se răcesc complet, după care se pun la păstrat.

Salată de ardei grași conservați în oțet

Se aleg ardei grași, roșii, proaspeți și sănătoși, se curăță de cotoare și de semințe, se spală și se lasă să se scurgă. Se prepară oțetul, la un litru oțet de 9° se adaugă 1 1/2 litru de apă, 30 g sare la fiecare litru de lichid, foi de dafin, frunze de tarhon, puțin zahăr și boabe de piper. Se așază vasul cu lichid pe foc și între timp se taie ardeii în felii subțiri. Cînd oțetul a început să fiarbă se introduce o parte din ardei și după un clocot, se scot și se introduc alții pînă ce se termină toată cantitatea. După ce toți ardeii au fost opăriți, se așază în borcane, iar oțetul se mai lasă să dea încă cîteva clocote. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească, după care se toarnă în borcane peste ardei. Se închid borcanele și se sterilizează timp de 30 minute, A doua sterilizare nu mai este necesară la această conservă.

Salată de sfeclă roșie conservată în oțet

Se alege, de preferință, sfecla rotundă, care este mai puțin fibroasă, mai zemoasă și fierbe mai ușor decît cea conică (lunguiață), mică, de culoare roșie închis. Se spală bine în mai multe ape, după care se pune la fiert cu apă rece, care trebuie să o acopere, sau se coace în cuptorul bine încins. Este de preferat ca sfecla să se coacă în cuptor, deoarece este mult mai gustoasă și își păstrează mai bine sărurile minerale și vitaminele. Cînd apa din vas a mai scăzut, se adaugă alta tot fierbinte, pînă ce se acoperă sfeclele. Dacă sfecla se coace în cuptor, se întoarce pe toate părțile pentru a se pătrunde bine. Sfecla este bine fiartă sau coaptă cînd înfigînd o furculiță sau un cuțit ascuțit, intră ușor. Cînd sfeclele sînt bine fierte sau coapte, se curăță de coajă și se taie felii rotund, groase de 3–4 mm. Separat se curăță rădăcini de hrean și se rad pe răzătoare mică. Se așază apoi în borcane un rînd de sfeclă, se presară cu hrean, după care se așază din nou sfeclă, apoi hrean și tot așa mai departe pînă ce se umple borcanul. Se prepară oțetul, adăugînd la un litru de oțet de 9°, 2 litri de apă, iar la fiecare litru de lichid 25–30 g sare, și se așază la foc. După cîteva clocote se dă jos și se lasă să se răcească. Se toarnă oțetul rece peste sfeclă, se leagă apoi borcanele cu două rînduri de celofan și se așază la păstrat.

Salată de varză roșie conservată în oțet

Se alege varza roșie bine îndesată, se curăță de frunzele veștejite de deasupra, apoi se taie în două și se toacă în șuvițe foarte subțiri. Se prepară oțetul adăugind la un litru oțet de 9°, 1 1/2 litru de apă și 30 g de sare la fiecare litru de lichid, apoi se pune la fiert și se lasă să dea cîteva clocote. Se așază varza în borcane, îndesînd bine pentru a încăpea cît mai multă, iar printre rînduri se pun felii subțiri de hrean care dau un gust bun salatei și ajută la conservarea acesteia. Deasupra se pune un săculeț cu boabe de muștar și două scîndurele în cruciș ca să se așeze bine varza. Cînd oțetul clocotește, se toarnă în borcan, care se leagă imediat cu două rînduri de celofan și după ce s-a răcit complet, se așază la păstrat.

Salată de țelină conservată în oțet

Se aleg rădăcini de țelină mai mici, se curăță, se spală și se lasă să se scurgă bine de apă.

Se pune un vas cu apă și puțină sare (1%) pe foc și cînd clocotește se așază țelina tăiată în jumătăți pentru ca să fiarbă mai repede. Se lasă să fiarbă 10–15 minute, se încearcă cu o furculiță și dacă pătrunde ușor, țelina este gata și se dă jos de pe foc. Se lasă să se răcească, apoi se taie subțire ca fideaua și se așază în borcane. Separat se prepară oțetul adăugind la un litru oțet de 9°, un litru și jumătate de apă și 30 g sare la fiecare litru de lichid. Cînd oțetul clocotește, se toarnă în borcane peste țelină și se acoperă imediat cu hîrtie pergament sau cu celofan. După ce borcanele s-au răcit, se așază la păstrat. Cînd se servește, se adaugă ulei și o linguriță, două de muștar amestecat cu puțin ulei.

Salată ardelenească conservată în oțet

1 kg castraveți, 3 cepe mici, 3–4 gogoșari, 1 ardei iute mic, foi de dafin, piper.

Se aleg castraveți tineri și foarte proaspeți și se taie în feliuțe subțiri (necurățați de coajă), ceapa se taie peștișori, gogoșarii se curăță de cotoare și semințe și se taie felii, ardeiul iute se toacă foarte mărunt. Se așază toate legume într-un vas și se amestecă bine. La un litru oțet de 9° se adaugă 500 ml apă, 30 g sare, foi de dafin și boabe de piper. Se pune lichidul pe foc și cînd clocotește se toarnă în vas peste legume. Se acoperă cu un capac și se lasă 10–15 minute ca să se răcească. Se strecoară apoi oțetul, se așază din nou pe foc și cînd clocotește, se opăresc încă o dată legumele. După ce legumele s-au răcit, se așază în borcane mici, apăsîndu-le bine cu lingura, după care oțetul se fierbe din nou (pentru a treia oară) și se toarnă clocotit în borcane. Se închid borcanele cu celofan, se înfășoară în pături și se lasă pînă ce se răcesc.

Salată bulgărească conservată în oțet

Această salată se prepară din toate legumele ce se pot consuma crude vara, cum sînt : roșii, ardei, castraveți, ceapă, varză, conopidă etc. Legumele se curăță, se spală și se taie toate în felii la fel de groase. Într-un borcan bine spălat și uscat se așază legumele rînduri, rînduri, iar deasupra se pun frunze de țelină, frunze de vișin și, printre legume, bucăți de hrean. Se mai pune o pungută cu boabe de muștar și se fixează două scîndurele care împiedică legumele să se ridice la suprafață. Oțetul de 9° se diluează, adăugînd la fiecare litru de oțet, doi litri de apă și cîte 30 g sare pentru fiecare litru de lichid. Se așază vasul cu lichid pe foc și cînd acesta fierbe în clocote, se toarnă deasupra legumelor. Se acoperă imediat borcanul cu hîrtie pergament sau cu celofan și se leagă strîns. Cînd borcanul s-a răcit, se pune la păstrare. Iarna, cînd se servește, se adaugă ulei, cartofi fierți, măsline și ouă răscoapte. Se amestecă salata cu uleiul și cu cartofii tăiați cuburi mici și se așază în mijlocul farfuriei, se garnisește cu feliile de ouă răscoapte și cu măsline.

Salată de fasole păstăi conservată în oțet

Fasolea, proaspătă și tînără, se curăță la capete și de ațe, se spală și se lasă să se zvînte. Într-un vas cu apă sărată (un g sare la un litru apă) se opărește fasolea 10—15 minute, după care se scoate și se pune într-o strecurătoare să se scurgă. Între timp se prepară oțetul, adăugînd la 1 litru de oțet de 9°, 1 1/2 litru apă și cîte 30 g sare pentru fiecare litru de lichid. Cînd fasolea s-a răcit, se așază în borcane, presărînd între rînduri pătrunjel verde și usturoi tocat mărunt. Deasupra se toarnă oțetul clocotit. Se leagă borcanele cu hîrtie pergament, sau cu două rînduri de celofan și se așază la păstrat.

Salată de ardei copți conservată în oțet

Se aleg ardei grași, proaspeți și nevătămați, se coc, se pun într-un vas, se presară cu sare, se acoperă cu un șervet curat și se lasă pînă ce se răcesc. Se curăță apoi de pieliţe și se introduc în borcan. Se recomandă să se folosească borcane mai mici, în care să încapă numai 10—15 ardei, atît cît se consumă la o singură masă, deoarece sînt mult mai gustoși atunci cînd se deschide borcanul. Într-un vas mai mare se prepară oțetul, adăugînd la un litru oțet de 9°, un litru de apă și o lingură rasă de sare pentru fiecare litru de lichid. Cînd lichidul clocotește se toarnă peste ardei atît cît să-i acopere bine. Borcanele se închid imediat cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan. Cînd s-au răcit, se așază la păstrat.

Ciuperci coapte conservate în oțet

Se aleg ciuperci ceva mai mari, proaspete, se taie codița de sub pălărie, se curăță bine gunoaiele, se spală și se sărează după

gust. Se toarnă în fiecare ciupercă cîte puțin ulei, apoi se așază în tavă și se coc la un foc potrivit pînă ce se moaie. Se scurg de sucul pe care îl lasă și se așază în borcane. Între ele se presară pătrunjel și mărar verde tocate mărunt și din distanță în distanță, felioare de lămîie, boabe de piper și foi de dafin. Se pregătește marinata din 1/2 litru apă, 1/4 litru oțet și 60 g sare, după care se adaugă și zeama lăsată de ciuperci la copt și se așază la fiert. Cînd s-a răcit se toarnă în borcane peste ciuperci. Deasupra se pune o bucată de pînză, se apasă cu o scîndurică subțire peste care se toarnă ulei încins într-un strat înalt de 1,5–2 cm. Borcanele se închid cu două rînduri de celofan și se păstrează la rece.

Gogoșari I

Gogoșarii se pun la sfîrșitul lui septembrie sau începutul lunii octombrie, înainte de a cădea bruma, deoarece dacă sînt atinși, nu rezistă la conservare și se înmoaie repede. Se aleg gogoșarii mari, cărnoși și sănătoși, se spală și se lasă să se scurgă bine de apă. Într-un borcan de 10 litri se pot pune 50–60 gogoșari potriviți ca mărime și 3–4 litri de lichid (oțet+apă). Fiecare gogoșar se înțeapă de 3–4 ori, pe lîngă codiță, cu o scobitoare mai groasă. Într-un borcan mare, bine spălat și uscat, se presară 1–2 pachețele cu boabe de muștar, după care se așază gogoșarii unul lîngă altul, iar în golurile rămase se introduc felii subțiri de morcovi crestate frumos pe margine sau buchețele de conopidă și cîteva bucăți de

hrean. Oțetul se prepară adăugind la un litru oțet de 9°, un litru și jumătate apă. La această cantitate de lichid (2 1/2 litri) se adaugă 100 g sare, 100 g zahăr, 100 ml ulei, cîteva foi de dafin și boabe de piper. Se așază vasul cu oțet și cu adausurile pe foc. Borcanul se fixează pe două lame de cuțit înainte de a turna oțetul, pentru a nu se sparge. Cînd oțetul clocotește, se toarnă peste gogoșari, acoperind imediat borcanul cu o farfurie. Se lasă pînă a doua zi și, dacă gogoșarii s-au mai lăsat, se mai adaugă alții, care însă au fost opăriți o dată cu primii. Deasupra se pun frunze de țelină și două scîndurele. Oțetul trebuie să acopere gogoșarii și chiar să treacă deasupra lor cu două–trei degete. Borcanul se închide imediat cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și se așază la păstrat într-un loc uscat și bine aerisit.

Gogoșari II

Se aleg gogoșarii, se spală, se șterg cu un șervet foarte curat și se înțeapă de cîteva ori în jurul codiței. Cînd sînt complet uscați, se ung cu o bucată de vată înmuiată în ulei de jur împrejur, după care se pun într-un borcan foarte bine spălat și uscat, unul lîngă altul, în așa fel încît să nu rămînă goluri prea mari între ei, dar fără a fi îndesați (ca să rămînă întregi). Între gogoșari se pune, din loc în loc, cîte o bucată de hrean, iar deasupra se așază o pungă cu boabe de muștar, frunze de vișin și de țelină, bine spălate și zvîntate și două scîndurele.

La oțetul pregătit dintr-un litru oțet de 9° și 2 litri apă, se adaugă pentru fiecare litru de lichid, o lingură de sare, o lingură de miere, o lingură de zahăr, 1–2 foi de dafin și cîteva boabe de piper. Se așază vasul cu oțet pe foc și se lasă să dea cîteva clocote pînă ce mierea și zahărul s-au dizolvat. Se toarnă oțetul clocotit peste gogoșari atît cît să-i acopere bine, deoarece între timp oțetul scade. Se închide imediat borcanul cu două rînduri de celofan sau hîrtie pergament și se lasă pe loc să se răcească. A doua zi se așază borcanul în cămară sau pivniță.

Gogoșari III

Se aleg gogoșarii, se spală, se înțeapă cu o furculiță o singură dată în dreptul codiței, apoi se lasă să se scurgă de apă pe o sită sau pe o strecurătoare. Se prepară oțetul adăugînd la un litru de 9°, 2 litri apă, 3 linguri sare, 20 g ulei, 200 g zahăr, 2–3 foi de dafin și cîteva boabe de piper. Oțetul astfel pregătit se pune pe foc și cînd clocotește, se introduc gogoșarii pe rînd, pentru a avea loc să fie întorși pe toate părțile. După un clocot, două, se scot cu o lingură cu găuri. După ce s-au răcit, se așază în borcan, unul lîngă altul, iar printre ei se pun bucăți de hrean și cîteva buchețele de conopidă. Deasupra se așază o pungă cu boabe de muștar, frunze de vișin și două scîndurele. Se toarnă oțetul rece peste gogoșari și se leagă cu două rînduri de celofan. Se păstrează borcanul într-un loc uscat și bine aerisit.

Gogoșari ardelenești

Se aleg gogoșarii, se spală, se lasă să se scurgă de apă și se înțeapă o singură dată cu furculița în dreptul codiței.
Între timp se prepară oțetul adăugînd la 2 litri oțet de 9°, 4 litri de apă, 750 g zahăr, 350 ml ulei, 100 g sare (6 lingurițe cu vîrf), foi de dafin și boabe de piper. Aceste cantități sînt necesare pentru 100 gogoșari, potriviți ca mărime. În cazul în care dorim să punem gogoșari mai mulți sau mai puțini, cantitățile se măresc sau se diminuează, respectînd proporțiile. Se pune oțetul cu toate adausurile pe foc și cînd clocotește, se introduc gogoșarii pe rînd lăsîndu-i să dea un singur clocot, după care se scot și se așază alții. După ce toți gogoșarii au fost opăriți, se lasă să se scurgă și cînd s-au răcorit, se așază în borcan cu codițele în jos. Printre ei se pun cîteva bucăți de hrean. Se clocotește din nou oțetul și se toarnă fierbinte în borcan peste gogoșari. Deasupra se pun frunze de vișin și de țelină și se fixează două scîndurele. Se leagă borcanul cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și cînd s-a răcit se așază la păstrat.

Gogoșari tăiați în sferturi I

După ce s-au ales gogoșarii întregi pentru conservat și au rămas unii pătați sau loviți, aceștia nu se aruncă, ci se pun la conservat tăiați în sferturi. Se scot cotoarele și semințele, se îndepărtează părțile cu defecte, se spală și se taie în sferturi apoi se lasă să se scurgă de apă. La 50–60

gogoșari sînt necesare un litru de oțet de 9° nediluat cu apă, 250 g zahăr, 250 ml ulei, 2 linguri de sare, 2–3 foi de dafin și cîteva boabe de piper. Se așază vasul cu oțet pe foc să fiarbă. În borcan mai întîi se presară un pachet cu boabe de muștar și cîteva frunze de vișin, peste care se așază gogoșarii tăiați în sferturi. Deasupra se pun frunze de țelină și două scîndurele. Se toarnă apoi oțetul clocotit și se închide imediat borcanul cu două rînduri de celofan.

Gogoșari tăiați în sferturi II

Se taie gogoșarii în sferturi, se scot semințele și vinișoarele iuți din interiorul gogoșarilor. În borcanele spălate bine și șterse cu o cîrpă foarte curată, se presară la fund un pachețel cu boabe de muștar la fiecare borcan, apoi se așază sferturile cu deschizătura în jos, în așa fel încît puși unul peste altul să încapă mai mulți gogoșari. Marinata se prepară adăugînd la fiecare litru de oțet 1 1/2 l apă. La această cantitate (2 1/2 litri) se adaugă 100 g sare, 100 g ulei, 100 g zahăr, boabe de piper și cîteva foi de dafin. Se așază vasul cu oțetul și adausurile pe foc, iar borcanul se fixează pe masă peste două lame de cuțit. Cînd oțetul clocotește, se toarnă încet în borcan peste gogoșari, trecînd peste ei cu 2–3 cm. Se acoperă borcanul cu un capac și cînd s-a răcit se leagă și se așază în cămară, după explicațiile date la rețeta „Gogoșari I").

Ardei umpluți cu varză roșie conservați în oțet

Se aleg ardei grași și sănătoși. Se curăță de cotoare și de semințe, se spală bine și se lasă să se scurgă de apă. Se toacă varza mărunt și se umplu ardeii îndesînd bine. În locul cotorului se pune o felie subțire de morcov sau de varză. Ardeii umpluți se introduc în borcan, iar deasupra se pun frunze de vișin, de țelină și un săculeț cu boabe de muștar și două scîndurele.
Se pregătește oțetul adăugînd la un litru oțet de 9°, 2 litri apă și cîte o lingură de sare pentru fiecare litru de lichid. Se așază vasul cu oțet pe foc și cînd clocotește se toarnă în borcan peste ardei. Se închide imediat borcanul cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan, iar cînd s-a răcit se așază la păstrat.

Castraveți (cornișon) conservați în oțet

Se aleg castraveți mici, sănătoși și foarte proaspeți. Se spală bine cu apă rece și se lasă să se scurgă. În borcan se pun mai întîi frunze de vișin și mărar uscat cu floare, apoi castraveciorii în rînduri strînse, fără a lăsa goluri între ei. Printre rînduri se presară cățel de usturoi și rondele subțiri de hrean. După ce s-a umplut borcanul, se așază deasupra crenguțe de mărar, un săculeț cu boabe de muștar și două scîndurele.
Într-un vas se prepară oțetul adăugînd la fiecare litru de oțet de 9°, 2 litri de apă și

la 3 litri lichid 100 g sare, 100 g zahăr, foi de dafin și boabe de piper. Se așază vasul cu oțet pe foc și cînd clocotește, se toarnă peste castraveciori. Lichidul trebuie să depășească mult nivelul castraveților din borcan, deoarece cînd se răcește scade. Se închide borcanul imediat cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și se așază la păstrat.

Legume asortate conservate în oțet

Se aleg în cantități egale, gogonele mici, castraveți foarte mici (dacă sînt mai mari se taie în două sau în trei), buchețele de conopidă, arpagic, morcovi curățați și tăiați rondele (crestate pe margini) și ardei grași (galbeni) tăiați în șuvițe. Legumele se spală, se lasă să se scurgă și se pun în borcane mai mici, cam de 1 1/2–2 litri. Se prepară oțetul diluat cu apă, la un litru oțet, un litru apă, iar la fiecare litru de lichid 30 g sare, o lingură zahăr și cîteva boabe de piper. Cînd oțetul clocotește se toarnă în borcane, care se închid imediat. După ce s-au răcit, se așază la păstrat.

Conopidă marinată

Se alege conopida, se desface în buchețele și se pune într-un vas cu apă și sare, unde se ține 1/2 oră. Se scoate, se spală bine și se lasă să se zvînte. Se opărește apoi conopida în apa clocotită, în care se ține 5 minute, după care se scurge de apă și se așază în borcan. Se prepară oțetul diluat cu apă, la un litru oțet, un litru apă și 30 g sare la fiecare litru de lichid. Se

așază vasul cu oțet pe foc și cînd clocotește se toarnă în borcan peste conopidă. Se acoperă borcanul cu o farfurie, iar a doua zi se scurge tot oțetul, se mai adaugă un litru apă și se pune din nou la foc. Cînd clocotește, se toarnă în borcan peste conopidă, se leagă imediat cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan. Se pune la păstrat după ce s-a răcit.

Conservarea legumelor prin murare

Murarea este cunoscută din cele mai vechi timpuri. Prin murare se pot conserva aproape toate legumele, factorul conservant cunoscut fiind acidul lactic rezultat în urma procesului de fermentație.
Pentru a se obține murături de calitate, trebuie să se creeze condiții cît mai favorabile formării acidului lactic. În acest scop, la prepararea murăturilor trebuie să se aibă în vedere următoarele :

- Să se pună la murat numai legumele sănătoase, neatacate de boli sau dăunători, foarte proaspete și ajunse la maturitatea de consum.
- Înainte de a fi puse la murat, legumele trebuie să fie foarte bine spălate, de preferință sub un jet de apă (la robinet), curățate și sortate.
- Murarea legumelor să se facă diferențiat, în funcție de specie și uneori chiar de soi, pentru a crea la fiecare fel de murături condiții cît mai prielnice de fermentare.
- Începînd din a treia zi și pînă în a șasea zi, murăturile se vor ține la o temperatură

mai ridicată, 18–23°C, care favorizează dezvoltarea rapidă a bacteriilor lactice. După aceasta, timp de 8–10 zile, se vor păstra la temperaturi mai scăzute, de 10–12°C, după care se pun la păstrare.

- Dacă murăturile au făcut „floare" ca urmare a scăderii acidului lactic, se înlocuiește zeama cu saramură proaspătă.
- Murăturile se păstrează în pivnițe sau cămări uscate, bine aerisite, cu o temperatură de 8–10°C.
- Murăturile pot fi preparate cu saramură obișnuită obținută numai din apă și sare, sau cu saramură obținută din oțet, sare și apă, în cantități variabile, indicate la fiecare legumă în parte. Saramura obișnuită se obține dizolvînd sarea în apă călduță care apoi se strecoară și se lasă să se răcească. Se recomandă ca la murături să se folosească sarea grunjoasă.
- Murăturile, de regulă, se prepară la sfîrșitul lunii septembrie sau începutul lunii octombrie, cînd temperatura a mai scăzut, iar brumele nu și-au făcut încă apariția. Sînt și legume care se recomandă să fie murate la sfîrșitul lunii august sau începutul lunii septembrie, cum sînt castraveții, deoarece în acest timp se face ultima lor recoltare și pe piață se găsesc castraveți mici, sănătoși, verzi și frumoși.

Varză murată în butoi

Se preferă butoaie de stejar, deoarece sînt mult mai rezistente și rețin bine apa. Dacă se folosesc butoaie noi, se lasă pline cu apă 8–10 zile, înlocuind zilnic apa, ca să dispară orice miros de lemn. Butoaiele

care au mai fost folosite se scot din vreme din pivniță, se umplu cu apă și se lasă 2–3 zile pentru a se umfla bine doagele. Se spală apoi butoiul cu apă caldă, se freacă bine cu o perie, se opărește cu apă clocotită și se acoperă cu capacul clătinîndu-l și întorcîndu-l pe toate părțile, după care se limpezește foarte bine cu multă apă rece. Caneaua se înfășoară cu papură și se bate bine cu un ciocan, pentru ca să nu se scurgă saramura. Butoiul se umple din nou cu apă, pentru a controla dacă mai curge pe undeva. În cazul cînd se întîmplă acest lucru, se astupă crăpăturile cu papură, cu ajutorul unui cuțit.

Capacul cu care se acoperă butoiul și scîndurelele ce se așază deasupra, ca să țină varza în saramură, se spală cu apă și sodă, se opăresc și se limpezesc bine. În magazinele de specialitate se găsesc butoaie confecționate din material plastic, într-o gamă variată, coloristic și dimensional, în care se pot face murături și varză la fel de bune ca în butoaiele de lemn.

Butoiul se așază în pivniță sau în cămară, peste două capete de lemn sau peste două rînduri de cărămizi ca să poată încăpea ușor vasul in care se scoate saramura (la pritocit) sub canea.

Se alege varza din soiurile tîrzii de toamnă, cu căpățînile tari și bine îndesate. Verzele înfoiate, care au frunzele rare, verzi și groase nu sînt bune pentru murat. Se înlătură frunzele exterioare veștede, se scot cotoarele curățindu-le bine și se umple locul acestora cu sare. Se pune un strat de

mărar uscat cu floare în fundul butoiului și apoi verzele unele lîngă altele, bine îndesate, fără goluri între ele. Cînd verzele sînt mai mari, se pot așeza între ele și jumătăți de verze. După ce s-a așezat un rînd, se presară pe deasupra un pumn de sare, după care urmează al doilea rînd de varză și se procedează tot astfel, alternînd rîndul de varză cu sarea presărată pînă ce se umple butoiul. La butoiul în care încap 50 de verze se pun 2 1/2–3 kg sare grunjoasă. Printre rînduri la fel și pe deasupra, se presară cîteva boabe de porumb care ajută ca varza să capete o culoare galbenă frumoasă și felii de hrean, pentru ca varza să nu se înmoaie. Se așază deasupra două scîndurele, peste care se fixează o piatră mare, care a fost înainte bine spălată și opărită. Piatra trebuie să fie mare și grea, pentru a împiedica varza să se ridice deasupra. Se lasă astfel butoiul acoperit cu capacul 2–3 zile pînă ce varza și-a lăsat zeama și s-a mai așezat, după care se mai adaugă cîteva căpățîni, la care, de asemenea, au fost scoase cotoarele și golurile au fost umplute cu sare. Pe deasupra se pune din nou mărar uscat cu floare și se fixează scîndurelele. Se umple apoi butoiul cu apă și se acoperă cu capacul. După 2–3 zile se pritocește varza, scurgînd zeama (prin canea), într-o oală mare pînă ce se umple, după care se toarnă din nou în butoi peste varză. Se repetă această operație de cîteva ori pînă ce toată zeama din butoi a fost vînturată. Varza se pritocește din două în două zile pînă ce se acrește. Se controlează dacă este suficient de sărată și dacă este necesar se mai adaugă sare, după care se pritocește din nou pentru a se amesteca în toată saramura.

Varză murată la borcan

Varza se poate mura la fel de bine și în borcane de pămînt sau de sticlă. Se curăță varza, se taie în sferturi și se așază în borcane, bine îndesată, în așa fel încît să nu rămînă goluri. Deasupra se pune mărar uscat cu floare, iar printre rînduri bucăți de hrean, apoi se așază două scîndurele ca să nu lase varza să se ridice deasupra. Într-un vas se pune apă cu sare pe foc, 45 g sare la un litru. Borcanul umplut cu varză se fixează pe masa de bucătărie dacă este acoperită cu o tablă sau pe două lame de cuțit. Cînd apa clocotește, se toarnă peste varză, se leagă imediat borcanul cu două rînduri de celofan sau cu hîrtie pergament, se înfășoară cu o pătură și cînd s-a răcit, se pune la păstrat într-un loc rece și bine aerisit. Varza murată după această rețetă nu se mai pritocește, deoarece a fost opărită.

Varză murată desfăcută în frunze

Cînd varza trebuie acrită mai repede se desface în frunze, deoarece astfel fermentează mult mai repede. Se alege varză frumoasă, se desface în frunze, se spală și se lasă să se scurgă de apă. În borcanul bine spălat și scurs, se așază mai întîi, mărar uscat cu floare, apoi frunză peste frunză, îndesîndu-le bine una peste alta. Se

presară deasupra cîteva boabe de porumb și cîteva bucăți de hrean, după care se așază două scînduri cruciș. Se amestecă sarea cu apa (45 g sare la un litru apă) și cînd sarea s-a dizolvat complet se toarnă în borcan. Se leagă apoi cu două rînduri de celofan sau cu hîrtie pergament și se lasă 2—3 zile. Dacă la deschiderea borcanului se observă că varza a scăzut, se mai adaugă cîteva frunze, apoi se leagă din nou. După 2—3 zile se pritocește varza turnînd apa din borcan într-un vas, apoi înapoi în borcan. Se repetă această operație de două-trei ori și se leagă borcanul din nou. Se repetă pritocirea, din două în două zile, pînă la acrirea verzei.

Varză tocată murată

Se alege varza foarte proaspătă, care conține mai multă apă. Se pot folosi și verzele înfoiate care au frunzele rare, înlăturînd frunzele verzi de deasupra. Se toacă mărunt varza. Se așază în borcan floare de mărar uscat și cîteva bucăți de hrean, apoi varza tocată, bine îndesată. Deasupra se pune mărar uscat cu floare și două scîndurele. Se prepară o saramură din 45 g sare la un litru apă și cînd s-a topit bine sarea se toarnă în borcan. Se leagă cu hîrtie pergament sau cu celofan. După 2—3 zile se controlează și dacă varza a mai scăzut, se mai adaugă varză tocată și se leagă la loc. A doua sau a treia zi se începe pritocirea care se repetă din două în două zile pînă cînd varza s-a acrit bine. Se închide borcanul și se așază la păstrat.

Varză murată dietetic

5 kg varză, 20 g drojdie de bere, 2-3 rădăcini de hrean, mărar uscat, cimbru.

Se curăță varza și se toacă mărunt. Se așază jumătate din cantitate într-un borcan și se îndeasă bine. Se zdrobește drojdia de bere, se pune într-un săculeț de tifon, se introduce în borcan peste varză și se acoperă cu restul de varză. Deasupra se presară bucăți de hrean, mărar uscat și cimbru. Se umple borcanul cu apă fiartă în clocote, răcită la temperatura camerei și se leagă cu două rînduri de celofan. Se pritocește la 2—3 zile scoțînd toată zeama, de două-trei ori pînă ce se acrește varza. Varza murată prin această metodă nu se deosebește prin nimic de cea pregătită după rețeta clasică, în plus prezintă avantajul că poate fi folosită în alimentația persoanelor la care sarea este contraindicată (hipertensiune arterială, boli de rinichi, reținere de lichide etc.).

Ardei grași umpluți cu varză

20—25 ardei grași, 2 verze, 3 morcovi, un păstîrnac, un pătrunjel și o țelină.

Se aleg ardeii, se scot cotoarele, se curăță de semințe, se înlătură cei iuți, după care se spală și se lasă să se scurgă bine. Se curăță și se taie mărunt, sub formă de tăiței, rădăcinile și varza, sau se rad pe răzătoarea mare. Se amestecă totul presărînd deasupra sare și se lasă o oră, după care se stoarce zeama. Se umplu ardeii cu acest amestec și se închid cu o felie subțire de

morcovi sau cu o bucată de frunză de varză. Se așază ardeii în borcan unul lîngă altul, se pune între ei cîte o bucată de hrean din distanță în distanță, iar deasupra frunze de vișin, frunze de țelină, un săculeț cu boabe de muștar (confecționat dintr-o țesătură rară) și două scîndurele. Se prepară saramura, adăugînd la un litru apă 35–40 g sare și cînd clocotește, se toarnă peste ardei. Se închide borcanul cu două rînduri de celofan și se lasă pe loc pînă ce se răcește, după care se pune la păstrat.

Această murătură se poate prepara și cu oțet diluat în apă, un litru oțet de 9° la 2 litri apă și 30 g sare la un litru lichid.

Castraveți murați I

Se aleg castraveți mici, de culoare verde închis, foarte proaspeți deoarece cei veștejiți se înmoaie la murat.

Se spală bine în apă multă, se taie codițele, apoi se așază pe o planșetă foarte curată, înclinată, ca să se scurgă bine de apă. Se sortează castraveții după mărime și se așază în borcane, separat cei mici de cei mari. În borcanele bine spălate și scurse de apă, se presară mai întîi cîte un pahet de boabe de muștar și mărar uscat cu floare, apoi se așază castraveții unul lîngă altul, de preferat în picioare ca să încapă mai mulți. Se poate întrebuința și usturoi, care dă un gust deosebit castraveților. La un borcan mare de murături se pun 2–3 căpățîni de usturoi. Deasupra se adaugă frunze de vișin , de țelină și mărar uscat cu floare. Se așază apoi două scîndurele și se fixează borcanul pe o masă

dublată cu tablă sau pe două lame de cuțit ca să nu se spargă. Se prepară o saramură din 45 g sare la un litru de apă și se așază pe foc. Cînd clocotește, se toarnă peste castraveți umplînd gîtul borcanului pînă în margine, deoarece cînd se răcește saramura scade. Se leagă imediat borcanul cu două rînduri de celofan și se lasă pe loc pînă ce se răcește, după care se așază în cămară sau în pivniță. În cazul cînd pivnița sau cămara sînt reci, se recomandă ca borcanele să nu se pună la păstrat decît atunci cînd începe fermentarea, deoarece la rece se face prea încet și toată sarea pătrunde în castraveți.

Castraveți murați II

Se aleg castraveții, se spală și se scurg de apă. Între timp se curăță, se spală și se amestecă crenguțe de tarhon, frunze de vișin și de țelină, frunze și rădăcini de hrean, mărar uscat și usturoi. Hreanul se taie în rondele subțiri, iar căţeii de usturoi se taie în două pentru a-și lăsa mai bine aroma. În borcanul foarte bine spălat și uscat se așază mai întîi un strat din amestecul de frunze menționat mai sus și apoi un rînd de castraveți, peste care se presară iar frunze. Se repetă această operație pînă ce se umple borcanul. Deasupra, peste frunze, se fixează două scîndurele pentru a ține castraveții în saramură. Se prepară o saramură cu 40 g sare pentru fiecare litru de apă și se pune pe foc. Cînd clocotește, se toarnă peste castraveți și se acoperă borcanul cu un tifon. După 24 ore se scurge toată saramura din borcan într-un

vas și se pune din nou pe foc. Între timp, deoarece castraveții s-au mai lăsat, se adaugă alții care însă au fost opăriți o dată cu ceilalți. După ce saramura a dat în clocot, se toarnă în borcan. Se închide imediat borcanul cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan. Cînd s-a răcit, se așază borcanul în cămară sau în pivniță.

Castraveți murați pentru consumul imediat

Se aleg castraveți proaspeți, verzi și nu prea mari. Se taie vîrfurile și codițele, se spală și se lasă să se scurgă de apă. Se așază în borcanul bine spălat și uscat: un strat de mărar uscat cu floare și cîțiva căței de usturoi, apoi castraveții unul lîngă altul. În cazul cînd sînt mai mari, pentru a se acri mai repede, se crestează în două pe lungime. Se prepară o saramură, adăugînd la fiecare litru de apă 35 g sare. După ce s-a dizolvat toată sarea, se toarnă saramura peste castraveți, umplînd borcanul pînă în margine, și se acoperă cu o farfurie. După două zile se pritocesc. Se repetă operația de 3–4 ori, din două în două zile, pînă cînd s-au acrit castraveții. Dacă este necesar ca acritul castraveților să se producă mai repede, se poate așeza borcanul cu castraveți la soare, deoarece căldura favorizează fermentarea.

Castraveți murați dietetic

50 castraveți de mărime potrivită, 2 felii de pîine neagră sau 20 g drojdie de bere, hrean, mărar uscat, cimbru, usturoi.

Se spală castraveții, se scurg bine de apă și se așază într-un borcan pînă la jumătate din înălțimea lui. Printre castraveți se presară bucăți de hrean și căței de usturoi. Se taie două felii de pîine neagră, se înfășoară într-un tifon și se pun peste castraveți, după care se continuă așezarea castraveților pînă se umple borcanul. Deasupra se pun bucăți de hrean, căței de usturoi, crenguțe de mărar uscat și de cimbru. Se așază pe mașină un vas cu apă și cînd clocotește se dă jos, se lasă să se răcească și se toarnă peste castraveți. Se închide borcanul cu două rînduri de celofan. După 2–3 zile, castraveții se pritocesc, procedînd ca la varza murată dietetic.

Conopidă murată

Se alege conopidă deasă, fără pete și cît mai proaspătă. Se desface în buchețele, se înlătură frunzulițele și cotoarele și se pune într-un vas cu apă și sare, unde se ține 1/2 oră. Se spală apoi bine și se lasă să se scurgă de apă. Se așază conopida într-un borcan, bine spălat și uscat, peste cîteva frunze de țelină, boabe de muștar și mărar uscat cu floare. Se aranjează în așa fel buchețelele, unele cu codițele în sus și altele în jos, încît să nu rămînă goluri mari între ele, ca să încapă cît mai multe. Se acoperă cu frunze de țelină, frunze de vișin, mărar uscat cu floare și două scîndurele. Se prepară o saramură cu 45 g sare la un litru de apă și se așază pe foc. Cînd clocotește, se toarnă peste conopidă, umplînd borca-

nul pînă în margine. Se închide imediat cu două rînduri de celofan și se lasă pe loc să se răcorească, după care se pune la păstrat.

Conopidă și morcovi murați

Se iau trei părți conopidă și o parte morcovi. Se curăță conopida și se desface în buchețele, urmărind indicațiile din rețeta anterioară. Se curăță morcovii și se taie în rondele nu prea groase, care se crestează pe margini formînd colțișori.
În borcanul bine spălat și zvîntat se pune mai întîi un pachet cu boabe de muștar, foi de viță, frunze de țelină și mărar uscat. Conopida, amestecată cu rondelele de morcovi, se așază în borcan, iar deasupra se pun frunze de țelină și floare de mărar, peste care se fixează două scîndurele. Se prepară o saramură, adăugînd la un litru apă 35—40 g sare și cîteva boabe de piper, care se toarnă clocotită în borcan. Se leagă imediat cu hîrtie pergament sau cu celofan și cînd s-a răcit se așază la păstrat.

Pepenași murați

Se recomandă să se folosească numai pepeni din soiuri tîrzii. Se aleg pepeni mici, proaspeți, întregi, cu miezul înroșit. Se spală și se lasă să se scurgă bine de apă. Deoarece coaja pepenelui este foarte groasă, este necesar să se înțepe de cîteva ori cu un bețișor din lemn, bine ascuțit, pentru a-l pătrunde saramura. În borcan se așază mai întîi frunze de țelină și mărar

uscat cu floare, apoi pepenașii unul lîngă altul pînă sus. Cînd sînt goluri prea mari, se adaugă și cîteva gogonele sau felii subțiri de morcovi, ca să se umple bine borcanul. Se curăță și o căpățînă sau două de usturoi și se presară căței printre pepenași. Deasupra se pun frunze de țelină și mărar uscat, peste care se fixează două scîndurele. Se prepară o saramură cu 45 g sare pentru fiecare litru de apă, care se toarnă clocotită în borcan peste pepeni, pe care trebui să-i acopere bine. Se închide imediat borcanul cu două rînduri de celofan, se lasă pe loc să se răcească, după care se așază la păstrat.
În cantități mai mari, pepenii se murează în butoaie.

Pătlăgele verzi (gogonele) murate

Se aleg pătlăgele verzi, sănătoase și tari. Se înlătură codițele, se spală bine și se lasă să se scurgă de apă. În borcanele bine spălate și uscate, se presară mai întîi un pachet cu boabe de muștar și crenguțe de mărar uscat cu floare. Se așază apoi pătlăgelele unele lîngă altele, iar în locurile rămase libere se introduc felii subțiri de morcovi și căței de usturoi curățați de coji. Deasupra se pun frunze de vișin, de țelină, mărar cu floare și două scîndurele. Se prepară o saramură cu 45 g sare la 1 litru de apă, care se toarnă clocotită peste pătlăgele. Se acoperă imediat borcanul cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și se lasă pe loc pînă se răcește, după care se pune la păstrat.

Murături asortate I

Se pot prepara atît în borcane de sticlă sau de pămînt cît și în butoiașe de stejar sau material plastic. Se aleg, în proporțiile dorite, de regulă trei părți gogonele (pătlăgele verzi) și o parte restul de legume: castraveți, ardei grași lungi, doi-trei pepenași mici, morcovi, conopidă etc., proaspete și sănătoase. Se spală bine și se lasă să se scurgă de apă. Morcovii se rad de pieliţe și se taie în rondele subțiri care se crestează pe margini în colți ascuțiți, imitînd florile, conopida se desface în buchețele, se taie cotoarele și se înlătură frunzulițele, apoi se așază într-un vas cu apă rece și puțină sare, unde se lasă jumătate de oră. În borcanul bine spălat și uscat se pune mai întîi un pachețel cu boabe de muștar, apoi cîteva frunze de vișin și țelină și mărar uscat. Se așază pătlăgele verzi, două-trei bucăți de conopidă și pe margini felii de morcovi și ardei lungi. Printre legume de pun căţeii de usturoi și bucăți de hrean. Se continuă în acest mod pînă se umple borcanul. Deasupra se așază frunze de vișin, de țelină și crenguțe de mărar cu floare, după care se fixează două scîndurele. Separat, se prepară o saramură adăugind la un litru apă 45 g sare, care se toarnă clocotită peste legume pînă se umple borcanul. Se închide imediat borcanul cu pergament sau celofan pus în două, se lasă pe loc să se răcească, iar a doua zi se așază în pivniță sau cămară.

Murături asortate II

Se aleg legumele și verdețurile din rețeta anterioară, în plus: cimbru, tarhon, boabe de piper, rădăcini de pătrunjel; se spală și se lasă să se scurgă de apă. Într-un borcan bine spălat și uscat se așază mai întîi frunze de țelină și mărar uscat cu floare, apoi legumele amestecate, iar printre acestea frunze de cimbru, tarhon, frunze și rădăcini de hrean tăiate felii, felii de morcovi și de pătrunjel, căței de usturoi și boabe de piper. Deasupra se pune o punguță din pînză rară, cu boabe de muștar și crenguțe de mărar uscat peste care se fixează două scîndurele. Se prepară o saramură adăugind la fiecare litru de apă 40 g sare, care se toarnă clocotită în borcan. Peste borcan se pune un tifon și se lasă pînă a doua zi, cînd se scurge toată saramura într-un vas și se așază din nou la foc. Între timp, dacă legumele s-au mai lăsat și s-a făcut loc în borcan, se mai adaugă altele, care au fost opărite o dată cu primele. Se așază din nou punguța cu boabe de muștar și mărarul deasupra și se fixează cele două scîndurele. Cînd saramura clocotește, se ia de pe foc și se toarnă peste legume. Se închide imediat borcanul cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan, se acoperă cu o pătură groasă și se lasă pînă ce se răcește complet, după care se pune la păstrat. Murăturile astfel pregătite reușesc întotdeauna și se păstrează foarte bine chiar în cămările mai călduroase.

Varză roșie murată

Se aleg căpățini tari, îndesate bine, însă cu frunzele subțiri și se îndepărtează frunzele de deasupra, care sînt de obicei veștede. Se taie fiecare varză în sferturi. Într-un borcan de sticlă sau de pămînt, bine spălat și zvîntat, se presară mai întîi crenguțe de mărar cu floare și frunze de țelină, după care se așază sferturile de varză îndesate unele în altele pentru a încăpea cît mai multe. Printre ele se introduc bucățele de hrean. Deasupra se așază frunze de vișin și de țelină, crenguțe de mărar cu floare, o pungută cu boabe de muștar și două scîndurele. Se prepară o saramură adăugînd la un litru de apă 35 g sare care se toarnă clocotită peste varză roșie atît cît să o acopere bine. Se închide imediat borcanul cu hîrtie pergament sau cu două rînduri de celofan și se lasă pe loc pînă cînd se răcește, după care se așază în cămară. Cînd se servește, se toacă mărunt și se amestecă, după gust, cu ulei.

Dovlecei murați

Se aleg dovlecei mărunți, proaspeți, tineri cu semințe neformate. Se spală, se curăță de codițe și de floarea din vîrf și se așază în borcane. Între dovlecei se pun frunze de vișin, foi de țelină și bucăți de hrean. Deasupra se așază scîndurele subțiri și se acoperă cu saramura fiartă și răcită, pregătită din 5 litri apă, 250 g sare. Saramura trebuie pritocită zilnic, la început. După cîteva zile, cînd fermentația este gata, borcanele

se așază la un loc rece și uscat. Dovleceii acri sînt foarte gustoși și plăcuți la mîncare, căci au miezul plin și fraged și coaja subțire.

Ciuperci murate

Ciupercile se pot mura ca și zarzavaturile. Pentru ca să decurgă în mod normal fermentația, procentul de sare nu trebuie să fie mai mare de 5%. În concentrație mai mare, sarea nu ajută la fermentare. În cazul unui procent de 10% fermentația întîrzie, iar la 20% încetează. Pentru murat se aleg ciuperci din speciile care au carnea tare. Se curăță ciupercile, se spală bine, se opăresc 5–6 minute în apă clocotită și se așază în borcane. La fiecare rînd se presară sare și zahăr (250 g sare, 75 g zahăr la 5 kg ciuperci). Se umplu borcanele cu apă rece pînă cînd ciupercile sînt acoperite, după care se apasă cu o rețea de scîndurele pentru a nu se ridica la suprafață. Fermentația durează 14–15 zile la un loc cald, după care borcanele se păstrează la rece. Ciupercile astfel preparate sînt deosebit de gustoase.